FTQ353IWUX
FTQ353IWUB
FTQ353IWUW

전기레인지

사용설명서

imagine the possibilities

삼성전자 전기 인덕션 레인지를 구입해 주셔서 감사합니다. 더 완벽한 서비스를 받으시려면 웹 사이트에 제품을 등록해 주세요.

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

레인지의 특장점

향상된 편의성, 다양해진 조리 기능, 간편한 관리. 이 전기레인지는 이러한 장점을 살려 그 이상의 가치를 제공합니다.

- **최신 열 분배 기술**

  팬이 하나뿐인 다른 레인지 제품들은 열 와류를 발생시켜 오븐 내부 전체에 열이 미치지 않을 수 있습니다. 이 때문에 열이 구석구석 분배되지 않아 음식이 고르게 조리되지 않습니다. 이 레인지에는 제3의 발열체와 멀티팬 시스템의 추가를 통해 모든 방향에서 열을 고르게 순환시키는 삼성의 혁신적인 Surround Airvection™ 기술이 도입되었습니다. 이 같은 기술을 통해 에너지 소비 효율을 높이면서 음식을 보다 고르게 조리하실 수 있습니다.

- **간편한 스팀 청소**

  간편한 청소를 위한 삼성의 고유 기술인 Steam Quick™ 을 통해 번거로운 작업이나 냄새 걱정 없이 화학세제를 사용하지 않고도 오븐을 청결하게 유지할 수 있습니다. Steam Quick™ 은 고온 스팀으로 불과 20분만에 레인지 내부를 청소합니다.

- **보다 큰 용량**

  이 레인지는 미국 시장에 출시된 어떤 경쟁업체 제품보다 넓은 5.9큐빅피트 용량을 갖추고 있습니다. 따라서 휴일이나 특별한 날을 즐기기 위해 많은 양의 조리가 필요할 때 보다 편리하게 이용하실 수 있습니다.

- **화구 5개짜리 쿡탑**

  용기 크기에 따라 다르게 가열할 수 있는 화구 두 개를 포함한 다이얼식 주 화구 네 개.

  레인지 상단 가운데에 있는 작은 보온용 화구.

주요 안전 지시사항

레인지를 사용할 때 발생할 수 있는 화재, 감전, 부상 또는 손해의 위험을 방지하려면 오븐을 사용하기 전에 모든 지시사항을 읽고 그대로 따르세요. 이 사용설명서에서 다루지 않는 문제가 발생할 수도 있으므로, 의문사항이 있을 경우 항상 고객 지원 담당자나 제조업체에 문의하세요.

안전 기호

	경고: 이 기호는 심각한 상해나 사망을 일으킬 수 있는 위험 요소 또는 위험한 행위를 경고합니다.
	주의: 이 기호는 부상이나 재산상의 손해를 일으킬 수 있는 위험 요소 또는 위험한 행위를 경고합니다.

	시도하거나 사용하지 마세요.
	분해하지 마세요.
	만지지 마세요.
	지침을 따르세요.
	벽면 소켓에서 전원 플러그를 분리하세요.
	감전 사고를 예방하려면 제품이 접지되어 있는지 확인하세요.
	서비스 센터에 연락하여 도움을 받으세요.
	참고

쏠림 방지 장치

경고 – 레인지가 앞쪽으로 쏠리지 않게 하려면 쏠림 방지 장치를 제대로 설치하여 레인지를 고정해야 합니다. 자세한 내용은 설치설명서를 참조하세요.



⚠ 경고

모든 레인지는 앞쪽으로 쏠릴 수 있으며 이 경우 부상을 일으킬 수 있습니다.

레인지와 함께 제공되는 쏠림 방지 장치를 설치하세요.

모든 설치 지시사항을 따르세요.

레인지 문을 밟고 서거나, 문에 기대거나 걸터앉지 마세요. 레인지가 앞쪽으로 쏠려 화상이나 심각한 부상을 일으킬 수 있습니다.

쏠림 방지 장치가 제대로 설치되어 있는지 확인하세요. 그런 다음 레인지 상단의 후면 가장자리를 잡고 조심스럽게 앞쪽으로 기울여 보세요. 이 방법으로 쏠림 방지 장치가 작동하는지 확인할 수 있습니다.

어떤 경우든 레인지를 벽에서 당겨 뺀 후에는 레인지를 다시 벽 쪽으로 밀어 넣을 때 쏠림 방지 장치가 제대로 작동하는지 확인하세요. 그러지 않을 경우 레인지가 기울어질 위험이 있으며, 이 상태에서 사용자나 어린이가 열려 있는 문을 밟고 서거나 문에 걸터앉거나 기대면 부상을 입을 수 있습니다.

안전을 위한 주의사항

전기제품을 사용할 때는 다음과 같은 기본적인 안전 예방 수칙을 따라야 합니다.

이 제품은 사용설명서에 명시된 용도로만 사용하세요.

쿡탑, 쿡탑 주변 공간, 오븐 배기구, 구멍 주위, 오븐 문 틈새 등의 표면은 특히 뜨거울 수 있습니다.

전문 기술자를 통해 제품을 제대로 설치하고 접지해야 합니다.

사용자 자체 수리 – 설명서에서 명시적으로 권장하는 경우를 제외하고는 제품의 부품을 수리하거나 교체하지 마세요. 기타 모든 수리는 전문 기술자에게 맡겨야 합니다.

수리 전에는 항상 퓨즈를 분리하거나 회로 차단기를 꺼서 제품 전원을 차단하세요.

오븐에 들어가지 마세요.

레인지 위 캐비닛이나 레인지 뒤쪽 가드에 어린이의 흥미를 끌만한 물건을 보관하지 마세요. 어린이가 물건을 만지기 위해 레인지 위에 올라가면 심각한 부상을 당할 수 있습니다.

어린이를 혼자 두지 마세요. 제품을 사용 중인 공간에 어린이를 혼자 두거나 방치하지 마세요. 제품의 어떤 부분에도 어린이가 걸터앉거나 올라서지 않게 하세요.

실내 온도를 높이기 위한 용도로 제품을 사용하지 마세요.

기름으로 인한 화재에 물을 뿌리지 마세요. 화염이 번지지 않도록 하려면 오븐을 끄세요. 문을 닫아 화재를 진화하거나 분말 소화약품, 베이킹 소다 또는 포말 소화기를 사용하세요.

제품 안이나 위에 물건을 보관하지 마세요. 오븐 안이나 화구 근처에 가연성 물질을 보관하지 마세요. 제품을 작동하기 전에 제품 포장을 모두 제거해야 합니다. 뜨거워질 수 있는 제품 부위에서 플라스틱, 천, 종이를 치우세요.

적절한 옷을 입으세요. 제품을 사용하는 동안 너무 헐겁거나 꽉 죄는 옷을 입지 않아야 합니다.

물기가 없는 삼발이만 사용하세요. 뜨거운 표면 위에 물기가 있거나 축축한 삼발이를 올려 놓으면 스팀으로 인해 화상을 입을 수 있습니다. 뜨거운 발열체에 삼발이가 닿지 않게 하세요. 수건이나 기타 두꺼운 천을 사용하지 마세요.

어린이가 레인지 조작부 또는 기타 부품을 가지고 놀지 못하게 하세요.

쿡탑에서 조리하기

세게 가열 중인 상태에서 화구 곁을 떠나지 마세요. 음식물이 끓어 넘치면 연기가 생기고 기름이 흘러 불이 붙을 수 있습니다.

쿡탑을 들어 올리지 마세요. 쿡탑을 들어 올리면 레인지가 손상되거나 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

조리기구가 없는 상태에서 쿡탑을 작동하지 마세요. 조리기구가 없는 상태에서 쿡탑을 작동하면 조작부 손잡이가 뜨거워질 수 있습니다.

유리 쿡탑 표면을 도마로 사용하지 마세요.

쿡탑을 만질 때는 주의하세요. 작동이 멈춘 후에도 쿡탑의 유리 표면에는 열기가 남아 있습니다.

사용하지 않는 유리 쿡탑 표면에 숟가락이나 기타 수저 등을 올려 놓을 때는 특별히 주의하세요. 뜨거워져 화상을 입을 수 있습니다.

적절한 용기 크기를 사용하세요. 이 제품에는 다양한 크기의 화구가 있습니다. 화구의 발열체를 덮을 수 있을 만큼 바닥이 충분히 넓은 평평한 조리기구를 선택하세요. 화구보다 크기가 작은 조리기구를 사용하면 발열체의 일부가 완전히 노출되어 의류에 불이 붙을 수 있습니다. 조리기구와 화구의 관계를 잘 활용하면 효율성도 향상됩니다.

유약 처리된 조리기구. 유리, 유리/세라믹, 세라믹, 질그릇 또는 기타 유약 처리된 조리기구와 같은 특정 종류의 용기만 급격한 온도 변화에서도 깨지지 않아 쿡탑 조리에 적합합니다.

조리기구 손잡이가 바깥쪽을 향하도록 하고 인접한 화구에 걸치지 않도록 하세요. 의도치 않게 조리기구를 만져 화상을 입거나 가연성 물질에 불이 붙거나 음식물이 흘러 넘치지 않도록 하려면, 조리기구 손잡이가 바깥쪽을 향하도록 놓여야 하며 인접한 화구에 걸치지 않아야 합니다.

클리너 라벨에 붙은 모든 지시사항과 경고사항을 잘 읽고 따르세요.

어떤 조작부 손잡이를 돌리면 어떤 화구가 작동하는지 확실히 알아 두세요. 올바른 화구를 켰는지 확인하세요.

항상 조리기구를 치우기 전에 화구를 끄세요.

후드 아래에서 준비된 음식을 가열할 때는 팬을 켜세요.

높은 온도 또는 중상 온도 설정에서 음식을 튀길 때는 잘 살펴보세요.

오븐

발열체 또는 오븐 내부 표면을 만지지 마세요. 발열체는 어두운 색일 때도 뜨거울 수 있습니다. 오븐 내부 표면은 화상을 입을 수 있을 만큼 뜨거워집니다. 사용 도중에는 물론이고 사용 후에도 충분히 냉각될 때까지 발열체 또는 오븐 내부 표면을 만지거나 의류나 기타 가연성 물질이 발열체 또는 오븐 내부 표면에 닿지 않도록 하세요. 기타 제품 표면도 화상을 입을 수 있을 만큼 뜨거워질 수 있습니다. 특히 오븐 통풍구, 통풍구 주위, 오븐 문, 오븐 문 창 등의 표면에 주의하세요.

음식물 용기를 닫은 채로 가열하지 마세요. 압력이 높아지면서 용기가 폭발하여 부상을 입을 수 있습니다.

오븐에서 신문지를 건조하지 마세요. 과열되면 불이 붙을 수 있습니다.

오븐을 보관 장소로 사용하지 마세요. 오븐에 물건을 보관하면 발화될 수 있습니다.

문을 열 때 주의하세요. 오븐에서 조리물을 꺼내거나 다른 음식을 넣기 전에 열기나 스팀이 사라질 때까지 기다리세요.

보호용 깔개. 설명서에 제시된 경우를 제외하고는 오븐 바닥에 알루미늄 호일을 깔지 마세요. 이러한 깔개를 잘못 설치하면 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

오븐 통풍구를 막지 마세요. 오븐 배기구는 오른쪽 뒷부분 화구 위에 있습니다. 이 부위는 오븐을 사용할 때 뜨거워집니다. 통풍구를 막거나 열에 민감한 물건을 이 위에 올려 놓지 마세요.

오븐 선반 배치. 항상 오븐이 냉각된 상태에서 오븐 선반을 원하는 위치에 배치하세요. 오븐이 뜨거운 상태에서 선반을 옮겨야 할 경우 삼발이가 오븐의 뜨거운 발열체에 닿지 않도록 해야 합니다.

알루미늄 호일이나 미트 프로브가 발열체에 닿지 않게 하세요.

보온 칸

발열체 또는 보온 칸 내부 표면을 만지지 마세요. 이러한 표면은 화상을 입을 수 있을 만큼 뜨겁습니다.
기억해 둘 사항: 보온 칸 내부 표면은 보온 칸이 열려 있을 때도 뜨거울 수 있습니다.

보온 칸은 뜨거운 음식을 서빙 온도로 보관하는 데 사용됩니다. 항상 뜨거운 음식을 넣으세요. 보온 칸에서는 차가운 음식을 가열하거나 조리할 수 없습니다.

보온 칸을 열 때 주의하세요. 조리물을 꺼내거나 다른 음식을 넣기 전에 보온 칸을 조금만 열어 열기나 스팀이 사라지도록 하세요. 새어 나오는 열기나 스팀으로 인해 손이나 얼굴, 눈에 화상을 입을 수 있습니다.

보온 칸에서 신문지를 건조하지 마세요. 과열되면 불이 붙을 수 있습니다.

보온 칸 바닥에 알루미늄 호일을 깔지 마세요. 호일은 뛰어난 단열재이므로 열의 흐름을 막습니다. 이 때문에 보온 칸의 성능이 전혀 발휘되지 않으며 내부 마감재가 손상될 수 있습니다.

종이 제품, 플라스틱, 통조림 식품 또는 가연성 물질을 보온 칸에 보관하지 마세요.

보온 칸 안이나 근처에 기름기가 많은 병 또는 통조림 식품을 보관하지 마세요.

보온 칸에서 3시간 이상 음식을 보온하지 마세요.

오븐 셀프 청소

문 개스킷을 청소하지 마세요. 문 개스킷은 완벽한 밀폐를 위한 필수 요소입니다. 개스킷을 문질러 닦거나 손상시키지 마세요. 개스킷이 제자리에서 벗어나지 않도록 주의해야 합니다.

부엌에서 관상조를 기르지 마세요. 관상조는 오븐 셀프 청소 주기 동안 배출되는 증기에 매우 예민합니다. 이러한 증기는 관상조에 유해하거나 치명적일 수 있습니다. 통풍이 잘 되는 공간으로 관상조를 옮겨 주세요.

셀프 청소 주기 동안에는 이 설명서에 나열된 부품만 청소하세요. 오븐 셀프 청소를 시작하기 전에 브로일 용기, 선반, 조리기구, 음식 등을 꺼내세요.

오븐 내외부를 청소할 때 어떠한 오븐 클리너나 오븐 깔개 보호용 코팅제도 사용하지 마세요. 유리 쿡탑에는 세라믹 쿡탑 클리너 또는 이 제품과 함께 제공되는 클리너만 사용하세요.

★ 셀프 청소 주기를 시작하기 전에 오븐에서 니켈 오븐 선반을 분리해야 합니다. 그러지 않으면 변색될 수 있습니다.

셀프 청소 모드가 제대로 작동하지 않을 경우 오븐을 끄고 전원 공급장치를 분리하세요. 전문 기술자를 통해서만 수리를 받으세요.

통풍 후드

★ **통풍 후드는 자주 청소하세요.** 기름때가 후드 또는 필터에 쌓이지 않도록 해야 합니다.

후드 아래에서 음식을 가열할 때는 팬을 켜세요.

유리/세라믹 쿡탑

⃠ **화구 또는 화구 주변부를 만지지 마세요.** 화구는 어두운 색일 때도 뜨거울 수 있습니다. 화구 주변부는 화상을 입을 수 있을 만큼 뜨거워질 수 있습니다. 사용 도중에는 물론이고 사용 후에도 충분히 냉각될 때까지 화구 또는 화구 주변부를 만지거나 의류나 기타 가연성 물질이 화구 또는 화구 주변부에 닿지 않도록 하세요. 특히 쿡탑과 쿡탑 주변부에 주의하세요.

깨진 쿡탑에서 조리하지 마세요. 쿡탑이 깨지면 세척제와 흘러 넘친 음식물이 깨진 쿡탑 틈 사이에 스며들어 감전 위험이 있습니다. 전문 기술자에게 즉시 연락하세요.

★ **쿡탑을 청소할 때는 주의하세요.** 젖은 스폰지나 천을 사용하여 뜨거운 조리 공간에 흘러 넘친 음식물을 닦을 때는 스팀으로 인한 화상에 주의해야 합니다. 뜨거운 표면에 가해질 때 유독 가스를 발생하는 클리너도 있습니다.

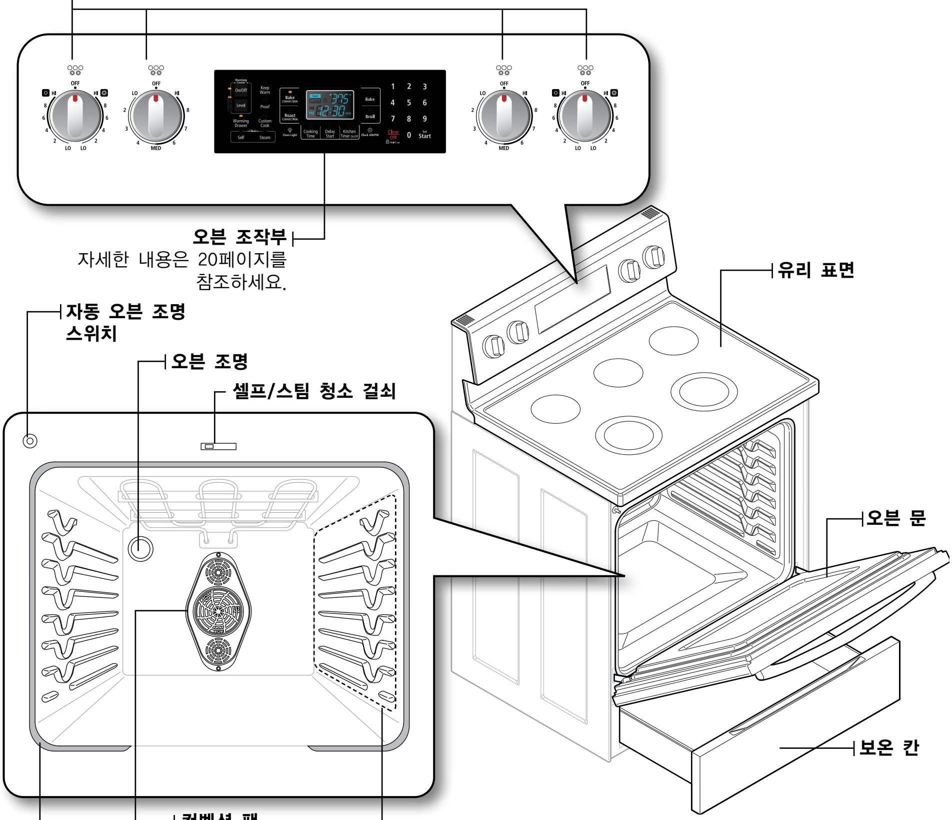
시작하기 전에

★ **오븐을 처음 사용할 때는 먼저 구석구석 청소하세요.** 사용 전에 부속품을 분리하고 오븐을 1시간 동안 400℉에서 베이킹 설정으로 작동하세요. 특유의 냄새가 날 수 있지만 이는 정상적인 현상입니다. 단, 이와 같은 작동 테스트 도중에는 부엌을 잘 환기시켜야 합니다.

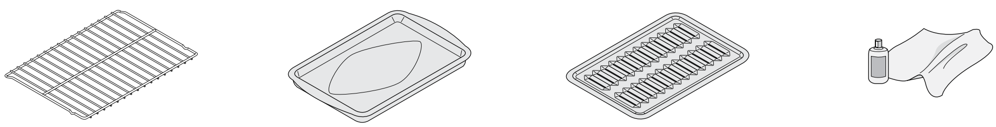
목차

레인지 소개

둘러보기



레인지 부속품



석쇠 선반	브로일 용기	브로일 용기 구이판	클리너 및 클리닝 패드
DG75-01001A	DG63-00067A	DG63-00068A	DG97-00085A

쿡탑에서 조리하기

쿡탑에서 조리하기 안내

주의

조리를 시작하기 전에

- 유리 쿡탑 표면을 도마로 사용하지 마세요.
- 유리 쿡탑에 물건을 올려 놓거나 보관하지 마세요. 쿡탑을 사용하지 않을 때도 녹거나 화재가 발생할 수 있습니다.
- 반드시 쿡탑에 조리기구를 올려 놓은 후 쿡탑 화구를 켜세요.
- 쿡탑 표면 위쪽 공간에 무거운 물건을 보관하지 마세요. 떨어질 경우 쿡탑이 손상될 수 있습니다.

주의

조리할 때

- 알루미늄 호일이나 소금통, 후추통, 수저통, 랩과 같은 플라스틱 물건을 사용하지 않는 레인지 위에 올려 놓지 마세요. 배기구에서 나오는 뜨거운 공기 때문에 플라스틱이 녹거나 가연성 물질에 불이 붙을 수 있습니다.
- 올바른 화구를 켰는지 확인하세요.
- 유리 위에 음식을 바로 올려 놓고 조리하지 마세요. 항상 조리기구를 사용하세요.
- 항상 조리 중인 화구의 가운데에 용기를 놓으세요.
- 세게 가열 중인 상태에서 화구 곁을 떠나지 마세요. 음식물이 끓어 넘치면 연기가 생기고 기름이 흘러 넘쳐 화재가 발생할 수 있습니다.
- 조리기구를 치우기 전에 화구를 끄세요.
- 랩으로 음식을 덮지 마세요. 덮어 놓은 비닐이 녹아 떼어내기 매우 어려울 수 있습니다.

주의

조리를 마친 후

- 화구가 완전히 냉각될 때까지는 만지지 마세요.
- 표면이 아직 뜨거울 수 있으므로 완전히 냉각되기 전에 유리 표면을 만질 경우 화상을 입을 수 있습니다.
- 조리 공간에 흘러 넘친 음식물은 바로 청소하세요. 나중에 굳은 후에는 제거하기가 어려울 수 있습니다.
- 쿡탑 바로 위에 캐비닛이 있을 경우, 보관된 물품이 자주 사용되지 않는 물품이며 열의 영향을 받기 쉬운 이 공간에서 안전하게 보관될 수 있는지 확인하세요. 휘발성 액체나 클리너, 분무제와 같은 물품은 온도에 민감할 수 있습니다.

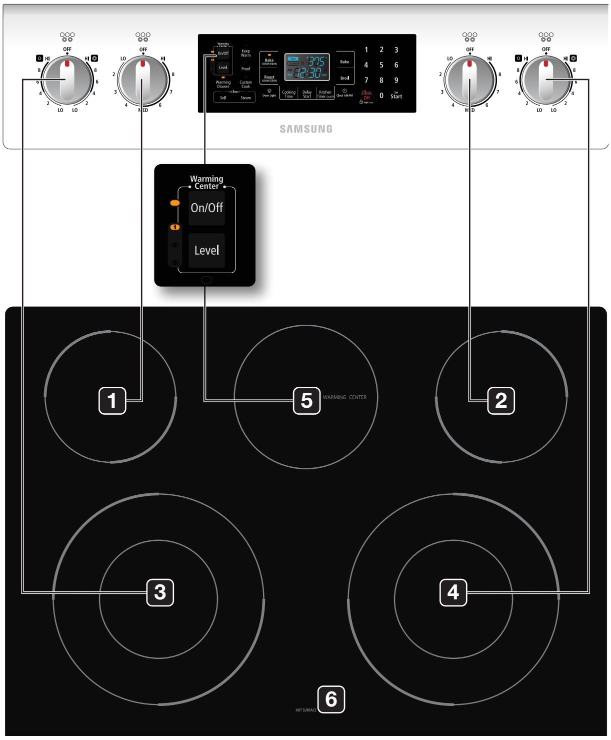
방사 화구 안내

온도는 천천히 고르게 올라갑니다. 온도가 오르면 방사 화구가 빨갛게 빛납니다. 선택한 설정을 유지하기 위해 화구는 켜졌다 꺼지기를 반복합니다. 코스가 꺼진 상태에서도 동일하고 일관성 있는 열기를 제공하기 위해 화구에는 충분한 열이 남아 있습니다. 효율적인 조리를 위해 조리가 끝나기 몇 분 전에 화구를 꺼주세요. 이렇게 하면 남은 열로 조리 절차를 끝낼 수 있습니다.

방사 화구에는 HI(최대) 설정에서도 화구의 켜짐과 꺼짐을 순환할 수 있는 제한장치가 있습니다. 이를 통해 세라믹 쿡탑이 손상되지 않도록 막을 수 있습니다. 방사 화구에 비해 조리기구가 너무 작거나 조리기구 바닥이 평평하지 않으면 HI(최대) 설정에서도 화구가 순환될 수 있으며 이는 정상적인 현상입니다.

방사 화구 및 조작부 위치

방사 조작부 손잡이는 아래 그림과 같이 쿡탑의 방사 화구를 작동합니다.



1. **단일 화구:** 왼쪽 후면
2. **단일 화구:** 오른쪽 후면
3. **이중 화구:** 왼쪽 전면
4. **이중 화구:** 오른쪽 전면
5. **보온 센터:** 가운데 후면
6. **표면 고온 표시등**

표면 고온 표시등



- 화구가 켜져 있거나 만지면 뜨거울 때 켜집니다.
- 화구가 꺼진 다음에도 계속 켜져 있습니다.
- 약 150℉ 이하로 식을 때까지 계속 켜져 있습니다.

조리 공간

- 레인지 위쪽 조리 공간은 유리 쿡탑 위에 그려진 원 모양으로 확인할 수 있습니다. 가장 효율적인 조리를 위해 화구 크기에 맞춰 용기 크기를 선택하세요.
- **용기 크기는 조리 공간보다 $\frac{1}{2}$인치~ 1인치 이상 크지 않아야 합니다**
- 조작부를 켜면 유리 쿡탑을 통해 빛나는 불빛을 볼 수 있습니다. **화구는 고온 설정에서도 미리 설정된 온도 설정을 유지하기 위해 켜짐과 꺼짐을 반복합니다.**
- 적절한 조리기구 종류 선택에 대한 자세한 내용은 16페이지 "적절한 조리기구 사용하기"를 참조하세요.

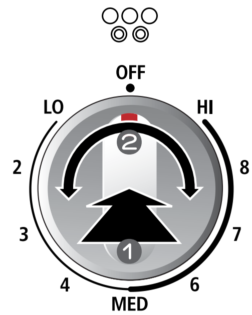
쿡탑 사용 방법

> 주의
> - 쿡탑 화구는 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다. 화구가 완전히 냉각될 때까지는 만지지 마세요.
> - 화력 레벨을 중상 이상으로 설정할 때는 음식물을 잘 살펴보세요. 음식물이 끓어 넘치면 연기가 생기고 기름이 흘러 넘쳐 화재가 발생할 수 있습니다.
> - 조리가 끝나면 조작부 손잡이를 **OFF(꺼짐)**로 돌려야 합니다.
> - **Hi(고온)** 및 **OFF(꺼짐)** 설정 중간에 있는 공간은 조리에 적합하지 않습니다.

단일 화구 조작부 손잡이(왼쪽 후면, 오른쪽 후면)

1. 손잡이를 누르세요.
2. 원하는 방향으로 손잡이를 돌리세요.

- 꺼짐 및 고열 설정에서는 손잡이가 찰칵 소리를 내며 제자리에 들어갑니다.

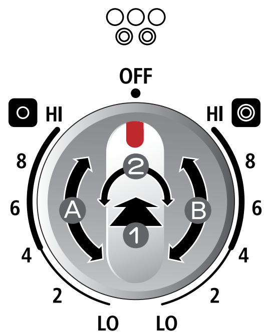


이중 화구 조작부 손잡이(왼쪽 전면, 오른쪽 전면)

이중 화구 조작부에는 사용 중인 조리기구에 맞춰 화구 크기를 맞출 수 있도록 2가지 조리 크기가 있습니다.

1. 손잡이를 누르세요.
2. 원하는 방향으로 손잡이를 돌리세요.

- 작은 화구를 사용하려면 **작은 화구** (A) 설정으로 조작부 손잡이를 돌리세요.
- 큰 화구를 사용하려면 **큰 화구** (B) 설정으로 조작부 손잡이를 돌리세요.



> 고온 설정을 저온 설정으로 변경하면 화구가 더 이상 켜지지 않습니다. 정상적인 현상입니다.

권장 설정

설정	조리 종류
고온	대부분의 음식 조리 시작, 물 끓이기, 용기 브로일링
중상온	빨리 끓이기, 프라이, 튀기기
중온	천천히 끓이기, 소스와 그레이비 뻑뻑하게 만들기, 채소 데치기
중저온	음식 조리, 삶기, 스튜 요리하기
저온	데우기, 녹이기, 시머링

보온 센터 사용하기

유리 표면의 후면 가운데에 있는 **보온 센터**는 바로 먹을 수 있는 온도에서 조리된 음식을 따뜻하게 보존합니다.

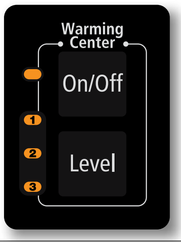
- **보온 표면은 조리 화구와 달리 빨갛게 빛나지 않습니다.**

주의

- 보온 센터에서 두 시간 이상 음식을 보온하지 마세요.
- 오븐 및 쿡탑에 사용해도 안전한 것으로 권장된 조리기구와 그릇만 사용하세요.
- 조리기구와 그릇이 뜨거울 수 있으므로 보온 센터에서 음식을 꺼낼 때는 삼발이나 조리용 장갑을 항상 사용하세요.
- 페이스트리와 빵을 보온할 때는 수분이 빠져 나가도록 덮개에 구멍을 뚫어야 합니다.
- 랩으로 음식을 덮지 마세요. 덮어 놓은 비닐이 녹아 치우기 매우 어려울 수 있습니다.
- 음식은 상하지 않도록 용기에 넣어 뚜껑이나 알루미늄 호일로 덮어 두어야 합니다.
- 항상 뜨거운 음식물을 넣으세요. 조리하지 않거나 보온 센터에 올려둔 차가운 음식을 먹으면 병이 생길 수 있습니다.

1. 보온 센터를 켜세요.

   WARMING CENTER ON/OFF(보온 센터 켜짐/꺼짐) 패드를 누르세요.

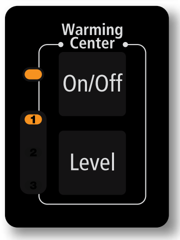


2. 원하는 화력 설정을 선택하세요.

   WARMING CENTER LEVEL(보온 센터 레벨) 패드를 한 번 누르면 레벨 1로 설정됩니다. 패드를 두 번 누르면 레벨 2, 세 번 누르면 레벨 3입니다.

3. 보온 센터를 끄세요.

   WARMING CENTER ON/OFF(보온 센터 켜짐/꺼짐) 패드를 누르세요.



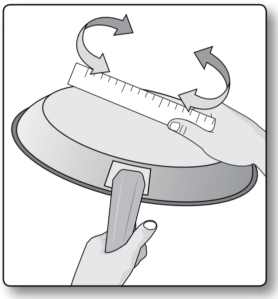
- **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르면 보온 센터가 꺼지지 않습니다.
- 최상의 결과를 위해, 보온 센터에 보관하는 모든 음식물은 뚜껑이나 알루미늄 호일로 덮어야 합니다. 페이스트리나 빵을 보온할 때는 수분이 빠져 나가도록 덮개에 구멍을 뚫어야 합니다.

권장 설정

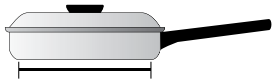
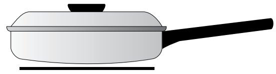
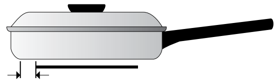
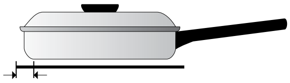
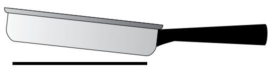
레벨	음식 종류
1	빵/페이스트리, 캐서롤, 그레이비, 달걀
2	정찬, 수프(크림), 채소, 소스, 스튜, 육류
3	튀긴 요리, 수프(액상), 뜨거운 음료

적절한 조리기구 사용하기

적절한 조리기구를 사용하면 고르지 못한 조리, 불필요하게 많은 조리 시간 등 많은 문제를 예방할 수 있습니다. 적절한 용기를 사용하면 조리 시간을 줄이면서 더 고르게 음식을 조리할 수 있습니다.



조리기구 바닥에 자를 올려 놓고 돌려 보면서 조리기구가 평평한지 확인하세요.

올바른 사용	잘못된 사용
 바닥이 평평하고 측면이 수직인 용기. • 뚜껑을 제대로 덮습니다. • 손잡이 무게 때문에 용기가 기울지 않았습니다. • 용기의 균형이 잘 맞습니다. • 용기 크기가 준비한 음식량과 화구 크기에 맞게 적절합니다. • 열을 잘 전달하는 재질로 만들었습니다. • 용기의 직경이 화구의 직경과 항상 일치합니다.	 바닥이 휘거나 뒤틀린 용기.  화구보다 1.5인치 이상 큰 용기.  화구보다 작은 용기.  손잡이가 무거워서 용기가 기울어집니다.

적절한 조리기구 선택하기

조리기구의 재질은 화구에서 용기 바닥으로 얼마나 고르게, 얼마나 빨리 열을 전달할 수 있는지를 결정합니다.

- **알루미늄** – 훌륭한 열 전도체입니다. 일부 음식을 사용하면 알루미늄이 검게 변할 수 있습니다. (산화 알루미늄 조리기구는 얼룩과 흠집에 대한 내성이 강합니다.) 세라믹 쿡탑 위에서 알루미늄 용기가 미끄러지면 긁힌 것 같은 쇳자국을 남길 수 있습니다. 쿡탑이 식으면 이러한 자국들을 바로 제거해 주세요.
- **구리** – 훌륭한 열 전도체지만 쉽게 변색됩니다. 세라믹 유리에 쇳자국을 남길 수 있습니다(위 참조).
- **스테인리스** – 열 전도가 느리며 조리 결과가 고르지 않습니다. 내구성이 강하고, 세척이 쉬우며, 얼룩이 잘 생기지 않습니다.
- **주철** – 부적절한 전도체입니다. 열을 매우 잘 흡수합니다. 일단 조리 온도에 도달하면 고르게 조리됩니다. 세라믹 쿡탑에는 사용을 권장하지 않습니다.
- **법랑철기** – 기본 재료에 따라 열 특성이 다릅니다. 자기 법랑 코팅은 세라믹 쿡탑이 긁히지 않을 만큼 부드러워야 합니다.
- **유리** – 느린 열 전도체입니다. 유리가 긁힐 수 있으므로 세라믹 쿡탑 표면에는 사용을 권장하지 않습니다.

부드러운 쿡탑 표면 보호하기

청소

- 쿡탑을 처음 사용할 때는 먼저 청소를 마치세요.
- 매일 또는 사용 후에 쿡탑을 항상 청소하세요. 그래야만 쿡탑이 청결하게 유지되고 손상이 방지됩니다.
- 조리하는 동안 음식물이 흘러 넘친 경우에는 뜨거운 상태에서 바로 조리 공간의 얼룩을 청소하세요. 나중에 굳은 다음에는 제거하기가 어려울 수 있습니다. 깨끗한 마른 수건으로 조심해서 얼룩을 닦아 내세요.
- 조리 공간이나 쿡탑 트림에 오랫동안 얼룩을 방치하지 **마세요**.
- 연마성 세제 분말 또는 수세미를 사용하지 **마세요**. 쿡탑이 긁힙니다.
- 유리 세라믹 표면에 사용하도록 특별히 권장되는 경우를 제외하고는 염소 표백제, 암모니아 또는 기타 세척제를 사용하지 **마세요**.

자국 및 긁힘 방지

- 유리 그릇을 사용하지 **마세요**. 쿡탑이 긁힐 수 있습니다.
- 쿡탑과 용기 사이에 삼발이나 웍링을 끼우지 **마세요**. 쿡탑에 자국이 남거나 쿡탑이 긁힐 수 있습니다.
- 쿡탑과 용기 바닥을 깨끗하게 유지하세요.
- 금속 용기를 쿡탑 위에서 끌지 **마세요**.

얼룩 방지

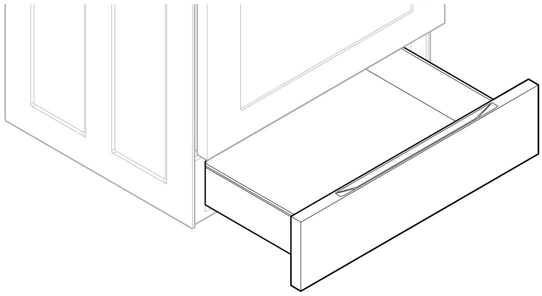
- 더러운 행주나 스폰지로 쿡탑 표면을 청소하지 **마세요**. 엷은 막이 남아 가열 후 쿡탑에 얼룩이 생길 수 있습니다.
- 표면이 더러운 상태에서 조리를 계속하면 얼룩이 영구적으로 지워지지 않을 수 있습니다.

기타 손상 방지

- 플라스틱, 설탕 또는 당분이 높은 음식물을 뜨거운 쿡탑에서 녹이지 **마세요**. 용해된 경우에는 바로 청소하세요.
- 용기의 음식물이 완전히 졸아들지 **않게 하세요**. 쿡탑과 용기가 손상됩니다.
- 쿡탑을 조리대나 도마로 사용하지 **마세요**.
- 음식물을 적절한 조리기구에 담지 않은 상태로 바로 쿡탑에 올려 조리하지 **마세요**.

보온 칸 사용하기

보온 칸에 대해 알아보기



보온 칸은 뜨겁게 조리된 음식물을 따뜻하게 보관합니다. 항상 뜨거운 음식물을 넣으세요. 빵이나 바삭한 크래커, 칩, 바싹 마른 곡류 외에는 보온 칸에서 차가운 음식물을 보온하지 마세요.

보온 칸은 약 25분 동안 예열이 가능합니다.

- **보온 칸이나 용기에 알루미늄 호일을 깔지 마세요. 호일은 뛰어난 단열재이므로 열의 흐름을 막습니다. 이 때문에 보온 칸의 성능이 전혀 발휘되지 않으며 내부 마감재가 손상될 수 있습니다.**
- 보온 칸에 액체나 물을 넣지 마세요.
- 보온 칸에 보관하는 모든 음식물은 뚜껑이나 알루미늄 호일로 덮어야 합니다. 페이스트리나 빵을 보온할 때는 수분이 빠져 나가도록 덮개에 구멍을 뚫어야 합니다.
- 보온 칸에 용기를 넣기 전에 용기에 있던 숟가락 등은 꺼내세요.
- 음식물은 뜨거운 상태로 조리 용기에 보관하거나 열에 안전한 접시에 담아야 합니다.

> **주의** 플라스틱 용기 또는 랩이 보온 칸이나 용기, 뜨거운 조리기구에 직접 닿으면 용해됩니다. 용해된 플라스틱은 제거가 불가능할 수도 있으며 이는 보증에서 제외됩니다.

보온 칸 켜기 또는 끄기





1. 원하는 온도 레벨로 보온 칸을 설정하세요.

   낮게 설정하려면 **WARMING DRAWER(보온 칸)** 패드를 한 번, 중간으로 설정하려면 두 번, 높게 설정하려면 세 번, 끄려면 네 번 누르세요.

   원하는 레벨을 선택하면 보온 칸이 자동으로 시작됩니다.

2. 보온 칸을 끄려면 보온 칸이 꺼질 때까지 **WARMING DRAWER(보온 칸)** 패드를 누르세요.

- **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르면 보온 칸이 꺼지지 않습니다.
- 셀프 청소 주기 동안에는 보온 칸을 사용할 수 없습니다.

권장 설정

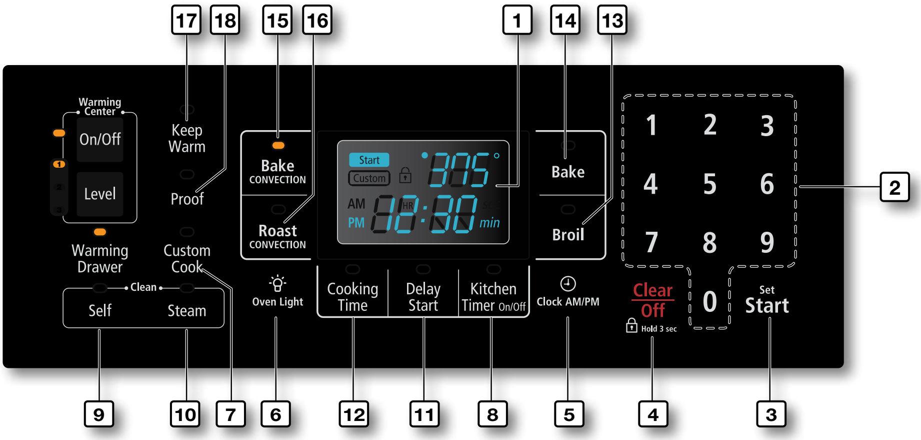
레벨		음식 종류
	**Low(낮음)**	부드러운 롤빵, 빈 디너용 접시
	**미디움**	그레이비, 달걀 요리, 비스킷, 페이스트리, 캐서롤, 야채, 딱딱한 롤빵, 고기(쇠고기, 돼지고기, 양고기)
	**High(높음)**	베이컨, 가금류, 피자, 햄버거 패티, 폭찹, 튀김 요리

- 여러 종류의 음식을 함께 보온 칸에 넣을 수 있습니다. 음식을 맛있게 즐기려면 1시간 이상 보온 칸에 음식을 보관하지 마세요. 양이 적은 음식이나 달걀 요리와 같이 열에 민감한 음식은 30분 이상 보관하지 마세요.
- 보온 칸은 3시간 후에 자동으로 꺼집니다.

오븐 작동하기

오븐 조작부

오븐을 사용하기 전에 지시사항을 숙지하세요. 오븐을 충분히 활용하려면 다음과 같은 오븐의 다양한 기능에 익숙해져야 합니다. **각각의 기능에 대한 자세한 내용은 이 사용설명서의 뒷부분에서 설명합니다.**



1. **표시부:** 시간, 오븐 온도, 현재 오븐 모드(베이킹, 브로일링 또는 셀프 청소), 타이머 시간 설정, 자동 오븐 작동을 보여줍니다.
2. **숫자 패드:** 시계에 표시되는 시간, 타이머, 오븐 온도, 시간 설정 베이킹을 위한 작동 시작 시간, 조리 시간 등 숫자를 입력해야 하는 기능을 설정할 때 사용합니다.
3. **SET/START(설정/시작):** 조리 또는 청소 기능을 시작하려면 누르세요.
4. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐):** 시계 및 타이머, 보온 센터, 보온 칸을 제외한 모든 오븐 작동을 취소하려면 누르세요.
5. **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후):** 시간을 설정하려면 누르세요.
6. **OVEN LIGHT(오븐 조명):** 오븐 조명을 켜거나 끄려면 누르세요.
7. **CUSTOM COOK(맞춤 조리):** 나만의 조리법 설정을 기록해 두고 사용하려면 누르세요.
8. **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐):** 타이머 기능을 선택하려면 누르세요.
9. **SELF CLEAN(셀프 청소):** 셀프 청소 기능을 선택하려면 누르세요.
10. **STEAM CLEAN(스팀 청소):** 스팀 청소 기능을 선택하려면 누르세요.
11. **DELAY START(예약 시작):** Bake(베이킹), Conv. Bake(컨벡션 베이킹), Conv. Roast(컨벡션 로스팅), Cooking Time(조리 시간), Self Clean(셀프 청소) 패드와 함께 사용하여 설정한 시간에 자동으로 오븐이 시작되고 중지되도록 할 수 있습니다.
12. **COOKING TIME(조리 시간):** 음식 조리 시간을 설정하려면 이 버튼을 누른 다음 숫자 패드를 사용하세요. 조리 시간이 끝나면 오븐이 꺼집니다.
13. **BROIL(브로일링):** 브로일링 기능을 선택하려면 누르세요.
14. **BAKE(베이킹):** 베이킹 기능을 선택하려면 누르세요.
15. **CONVECTION BAKE(컨벡션 베이킹):** 컨벡션 기능의 베이킹을 선택하려면 누르세요.
16. **CONVECTION ROAST(컨벡션 로스팅):** 컨벡션 기능의 로스팅을 선택하려면 누르세요.
17. **KEEP WARM(보온):** 음식물을 보온하려면 누르세요.
18. **PROOF(발효):** 효모 발효 식품을 숙성시키는 데 알맞은 따뜻한 환경을 선택하려면 누르세요.

시계 설정하기

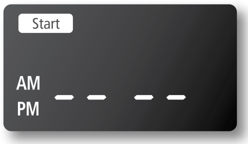
자동 오븐 타이머 기능이 제대로 작동하도록 하려면 올바른 시간으로 **시계**를 설정해야 합니다.

- 시간 설정 조리, 예약 조리 또는 셀프 청소 주기 동안에는 시간을 변경할 수 없습니다.
- 12시간 또는 24시간 표시 모드를 선택할 수 있습니다. 기본 모드는 12시간입니다.

시계를 설정하는 방법

1. 설정을 시작하세요.

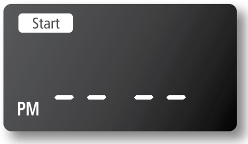
CLOCK AM/PM(시계 오전/오후) 패드를 누르세요.



2. AM(오전) 또는 PM(오후)을 선택하세요.

AM(오전)을 선택하려면 다시 **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)** 패드를 한 번, PM(오후)을 선택하려면 두 번 누르세요.

24시간 표시 모드에서는 이 단계를 건너 뜁니다.



3. 현재 시간을 입력하세요.

숫자 패드에서 현재 시간의 시와 분을 입력하세요. 1:30으로 맞추려면 1, 3, 0을 입력하면 됩니다.



4. 설정을 끝내세요.

SET/START(설정/시작) 또는 **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)** 패드를 누르세요.

12시간 표시 모드와 24시간 표시 모드를 전환하는 방법

1. 설정을 시작하세요.

CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)을 누른 상태에서 숫자 패드의 **0**을 3초 동안 누르세요.

표시부에 현재 모드(예: 12시간)가 표시됩니다.



2. 원하는 표시 모드를 선택하세요.

숫자 패드 **0**을 눌러 12시간 또는 24시간을 선택하세요.

숫자 패드 **0**을 누르면 12시간 표시 모드와 24시간 표시 모드가 전환됩니다.



3. 설정을 끝내세요.

SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요.



최소 및 최대 설정

표시된 모든 기능에는 최소 및 최대 시간 설정이나 온도 설정이 정해져 있습니다.

조작부에서 패드를 누르고 설정이 적용될 때마다 신호음이 울립니다. 입력한 온도나 시간이 기능에 대한 최소 설정보다 작거나 최대 설정보다 크면, 긴 신호음 형식으로 오류 음이 울립니다.

기능	최소값	최대값
Bake(베이킹)	150℉(65° C)	550℉(285° C)
Broil(브로일링)	최저	최대
Self Clean(셀프 청소)	2시간	4시간
Convection Bake(컨벡션 베이킹)	175℉(80° C)	550℉(285° C)
Convection Roast(컨벡션 로스팅)	175℉(80° C)	550℉(285° C)
Keep Warm(보온)	–	3시간
Warming Center(보온 센터)	–	3시간
Warming Drawer(보온 칸)	–	3시간
Proof(발효)	–	12시간
Steam Clean(스팀 청소)	20분	20분

주방용 타이머 설정하기

주방용 타이머는 설정된 시간이 경과한 경우 신호음을 내는 별도의 타이머로 사용됩니다. 조리 기능 시작 또는 중지와는 관련이 없습니다. 이 기능은 다른 오븐 기능과 함께 사용할 수 있습니다.

타이머를 설정하는 방법

1. 타이머를 켜세요.

   KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐) 패드를 누르세요.



2. 원하는 시간 단위를 선택하세요.

   시/분을 선택하려면 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 패드를 한 번, 초를 선택하려면 두 번, 주방용 타이머를 끄려면 세 번 누르세요.

3. 원하는 시간을 입력하세요.

   숫자 패드를 사용하여 원하는 시간(예: 1, 5)을 입력하세요. 1분에서 9시간 99분까지 또는 1초에서 99분 99초까지 시간 타이머를 설정할 수 있습니다. 잘못 입력한 경우 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 패드를 누르고 다시 시작하세요.



4. 타이머를 시작하세요.

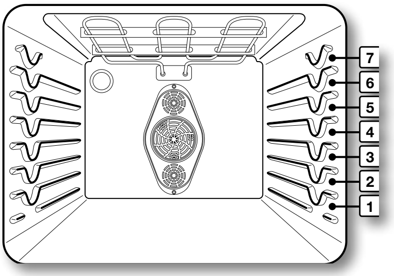
   KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐) 패드를 누르세요.

5. 설정된 시간이 경과하면 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 패드를 누를 때까지 오븐에서 신호음이 울리고 표시부에 "End(종료)"가 나타납니다. 언제든지 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 패드를 눌러 타이머를 취소할 수 있습니다.



오븐 선반 사용하기

오븐 선반 위치



오븐에는 선반을 꽂을 위치 일곱 곳(1~7)이 있습니다.

음식 종류	선반 위치
냉동 파이	4
엔젤 케이크	2
도넛 또는 파운드 케이크	3
비스킷, 머핀, 브라우니, 쿠키, 컵케이크, 레이어 케이크, 파이	4
캐서롤	4
작은 조각의 고기, 햄	2
칠면조, 큰 조각의 고기	1

레이어 케이크 베이킹

베이킹 용기를 최대한 오븐 가운데에 올려 놓아야 조리가 잘 됩니다. 두 개 이상의 용기로 베이킹 모드를 사용하는 경우 각 용기의 간격이 1–1$\frac{1}{2}$인치 이상이 되도록 용기를 놓으세요.

두 개의 선반에서 조리하는 경우 오븐 선반을 위치 2와 5에 놓고, 다음 그림과 같이 조리기구를 올려 놓으세요.

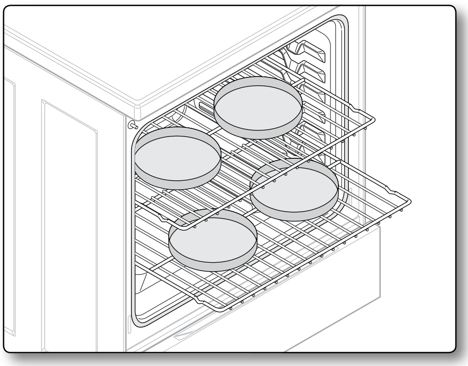


그림 1

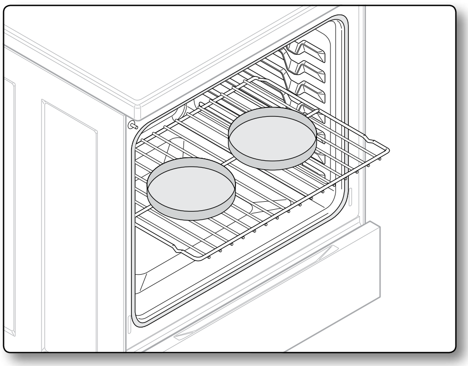


그림 2

선반을 사용하기 전에

구입하신 오븐에는 선반 두 개가 있습니다.

각 선반에는 선반을 받침에 고정하는 걸쇠가 있습니다. 이러한 걸쇠로 선반이 완전히 빠지지 않게 고정할 수 있습니다.

선반 분리하기	선반 장착하기
1. 선반이 더 이상 빠지지 않을 때까지 똑바로 빼내세요. **2.** 선반 앞쪽을 들어 올려 빼내세요.	**1.** 받침에 선반 끝을 올려 놓으세요. **2.** 앞쪽 끝이 위를 향하도록 기울여 선반을 밀어 넣으세요.

주의

- 알루미늄 호일을 선반 덮개로 사용하거나 오븐 바닥에 깔지 마세요. 호일은 열 순환을 방해하므로 베이킹이 잘 되지 않고 오븐 바닥이 손상될 수 있습니다.
- 오븐이 차가운 상태에서만 오븐 선반을 놓으세요.

베이킹

150℉∼550℉의 온도에서 굽도록 오븐을 프로그래밍할 수 있습니다.

자동 온도 조절 장치를 설정하는 방법

1. 설정을 시작하세요.

   BAKE(베이킹) 패드를 누르세요. 기본 온도는 350℉입니다.



2. 숫자 패드에서 원하는 온도(예: 3, 7, 5)를 입력하세요.



3. 베이킹 기능을 시작하세요.

   SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요. 오븐 온도 설정이 150℉가 될 때부터 온도 표시부가 바뀌기 시작합니다.

4. 베이킹을 취소하거나 조리가 끝나면 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.



조리법에 따라 예열이 필요한 경우, 예열을 마친 후 오븐에 음식물을 넣으세요. 케이크, 쿠키, 페이스트리, 빵 등을 구울 때는 예열 기능을 사용해야 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다. 오븐이 적정한 온도에 도달하면 긴 신호음이 여섯 번 울립니다.

조리 시 자동 온도 조절 장치를 조정하는 방법

1. 설정을 시작하세요.

   BAKE(베이킹) 패드를 누르세요. 표시부에 현재 온도(예: 375℉)가 표시됩니다.



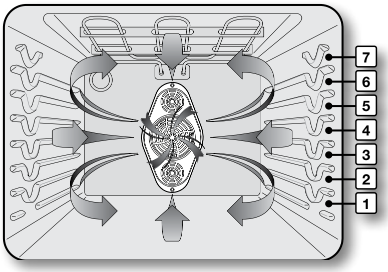
2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 425℉)를 입력하세요.



3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 눌러 설정을 마치세요.



컨벡션 베이킹



컨벡션 베이킹 기능을 사용하면 보다 빠른 조리가 가능합니다. 175℉~550℉의 온도에서 컨벡션 베이킹에 맞게 오븐을 프로그래밍할 수 있습니다.

컨벡션 베이킹은 팬을 사용하여 오븐 내부에서 오븐 열을 고르고 지속적으로 순환시킵니다. 이와 같이 향상된 열 분배 방식은 동시에 여러 선반을 사용하는 경우에도 고르고 뛰어난 조리 효과를 얻을 수 있게 해줍니다. 일반적으로 컨벡션 베이킹 모드에서는 하나의 오븐 선반을 사용하는 것이 보다 빠르고 고르게 조리됩니다. 오븐 선반을 여러 개 사용하여 조리하면, 음식물에 따라 조리 시간이 약간 길어지기도 하지만 전반적으로는 시간이 절약됩니다. 빵과 페이스트리는 보다 고르게 구워집니다.

컨벡션 베이킹 요령

절약할 수 있는 시간은 조리하려는 음식물의 양과 종류에 따라 다릅니다. 쿠키나 비스킷을 구울 때는 측면이 없거나 측면 높이가 매우 낮은 용기를 사용해야 음식물 주위에서 열풍이 순환됩니다. 표면이 어둡게 처리된 용기를 사용하면 조리 시간이 단축됩니다.

컨벡션 베이킹 모드에서 선반을 하나만 사용할 때는 **위치 4**에 오븐 선반을 끼우세요. 선반을 여러 개 놓고 조리할 때에는 **위치 2** 및 **위치 5**에 오븐 선반을 끼우세요.

케이크를 구울 때는 베이킹 모드를 사용하면 더 맛있게 조리됩니다.

오븐에서 컨벡션 베이킹을 설정하는 방법

1. 컨벡션 베이킹 모드를 시작하세요.

   CONV. BAKE(컨벡션 베이킹) 패드를 누르세요. 기본 온도는 350℉입니다.



2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 400℉)를 입력하세요.



3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 눌러 컨벡션 베이킹을 시작하세요.

   Conv. Bake(컨벡션 베이킹) 및 조절된 오븐 온도(예: 375℉)가 2초 동안 표시부에 나타납니다.

   오븐 온도 설정이 150℉가 될 때부터 온도 표시부가 바뀌기 시작합니다.

   조절된 오븐 온도(예: 375℉)에 도달하면 신호음이 여섯 번 울리고 표시부에 자동으로 변환된 오븐 온도가 표시됩니다.





4. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 눌러 컨벡션 베이킹을 끄거나 취소하세요.

컨벡션 베이킹 모드에서는 설정된 일정한 베이킹 온도가 25℉씩 자동으로 낮아져 적합한 변환 온도로 조절됩니다.

오븐 문을 열어두면 컨벡션 오븐 팬이 꺼집니다.
컨벡션 조리를 사용할 때 오랫동안 문을 열어 두지 마세요. 컨벡션 발열체 수명이 단축될 수 있습니다.

컨벡션 베이킹 권장사항

음식 종류	선반 위치	온도* (예열된 오븐)(℉)	컨벡션 베이킹 시간**(분)
케이크			
컵케이크	4	325	17–19
도넛 케이크	3	325	35–43
엔젤 케이크	2	325	35–39
파이			
더블 크러스트, 신선한 재료, 9인치	3	350–400	45–55
더블 크러스트, 냉동 과일, 9인치	3	350	68–78
쿠키			
당류	4	325–350	12–17
초콜릿 칩	4	325–350	14–18
브라우니	4	325	29–36
빵			
발효 빵, 한 개, 9x5	3	350	18–22
발효 롤	4	350–375	13–18
속성 빵, 한 개, 8x4	3	325–350	45–55
비스킷	4	350–375	9–14
머핀	4	400	15–19
피자			
냉동	4	375–425	23–26
신선한 재료	4	400–425	12–15

* 컨벡션 베이킹 온도는 식재료 포장의 표기 또는 조리법에서 권장되는 것보다 25℉ 낮습니다. 위 목록의 온도는 25℉ 낮춰져 있습니다.

** 실제 조리 시간은 굽는 재료의 혼합 또는 조리법에 따라 다릅니다. 조리법 또는 식재료 포장의 표기를 따르고 온도를 적절히 낮추세요.

컨벡션 로스팅

컨벡션 로스팅은 연한 육류 큰 조각을 덮지 않고 조리할 때 적합합니다.

열은 위쪽 발열체에서 공급됩니다. 컨벡션 팬을 통해 음식물 위와 주위에 열풍이 골고루 순환됩니다. 육류와 가금류는 회전식 조리기구에서 조리된 것처럼 구석구석 구워집니다. 열풍은 육즙을 보존하여 육류의 수분과 부드러움을 유지하면서 표면을 노릇노릇한 갈색으로 만듭니다.

오븐에서 컨벡션 로스팅을 설정하는 방법

1. 컨벡션 로스팅 모드를 시작하세요.

CONV. ROAST(컨벡션 로스팅) 패드를 누르세요. 기본 온도는 350℉입니다.



2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 400℉)를 입력하세요.



3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 눌러 컨벡션 로스팅을 시작하세요.

Conv. Roast(컨벡션 로스팅) 및 조절된 오븐 온도(예: 375℉)가 2초 동안 표시부에 나타납니다.

오븐 온도 설정이 150℉가 될 때부터 온도 표시부가 바뀌기 시작합니다.

조절된 오븐 온도(예: 375℉)에 도달하면 신호음이 여섯 번 울리고 표시부에 자동으로 변환된 오븐 온도가 표시됩니다.

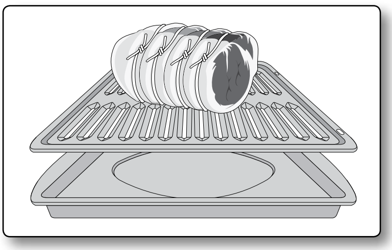




4. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 눌러 컨벡션 로스팅을 끄거나 취소합니다.

컨벡션 로스팅 모드에서는 설정된 일정한 베이킹 온도가 자동으로 25℉씩 낮아져 적합한 변환 온도로 조절됩니다.

오븐 문을 열어두면 컨벡션 오븐 팬이 꺼집니다.
컨벡션 조리를 사용할 때 오랫동안 문을 열어 두지 마세요. 컨벡션 발열체 수명이 단축될 수 있습니다.



컨벡션 로스팅 기능을 사용할 때는 브로일 용기와 구이판을 사용해야 합니다. 용기는 기름이 넘치지 않도록 하는 데 사용되며, 구이판은 기름이 튀는 것을 막아줍니다.

컨벡션 로스팅 권장사항

육류	중량(lb)	오븐 온도 (℉)	로스팅 시간*(분/lb)	내부 온도 (℉)
쇠고기				
갈비	4–6	325	25–28 28–32	145(미디움/레어) 160(미디움)
스테이크용 가슴살 (순살)	4–6	325	24–29 29–34	145(미디움/레어) 160(미디움)
우둔살, 가슴살, 설도 삼각살(순살)	3–6	325	25–30 28–35	145(미디움/레어) 160(미디움)
안심	2–3	325	28–38	145(미디움/레어)
돼지고기				
등심(순살 또는 뼈 포함)	5–8	350	15–25	170
목심	3–6	350	20–30	160
가금류				
닭 1마리	3–4	375	17–23	180
칠면조, 속을 채우지 않음**	12–15	325	12–16	180
칠면조, 속을 채우지 않음**	16–20	325	11–15	180
칠면조, 속을 채우지 않음**	21–25	325	8–12	180
칠면조 가슴살	3–8	325	20–25	170
코니쉬 헨	1–1$\frac{1}{2}$	350	45~75(총 시간)	180
양				
다리 절반	3–4	325	25–30 30–35	160(미디움) 170(웰던)
다리 통째	6–8	325	25–30 30–35	160(미디움) 170(웰던)

* 로스팅 시간은 대략적인 수치이며 육류 모양에 따라 달라질 수 있습니다.

컨벡션 로스팅 온도는 식재료 포장의 표기 또는 조리법에서 권장되는 것보다 25℉ 낮습니다. 위 목록의 온도는 25℉ 낮춰져 있습니다.

** 속을 채운 칠면조를 구우려면 로스팅 시간이 더 필요합니다. 속을 채운 가금류의 권장 최소 온도는 165℉입니다.

시간 설정 조리

시간 설정 조리에서는 오븐이 즉시 켜지고 선택한 시간 동안 조리가 진행됩니다. 조리 시간이 끝나면 오븐이 자동으로 꺼집니다.

- 시간 설정 조리 기능은 다른 조리 작업(베이킹, 컨벡션 베이킹 또는 컨벡션 로스팅)과 함께만 사용할 수 있습니다.
- 다른 조리 작업을 설정하기 전에 오븐에서 시간 설정 조리를 지정할 수 있습니다.
- 정확한 시간으로 시계를 설정해야 합니다.

오븐에서 시간 설정 조리를 설정하는 방법

1. 설정을 입력하세요.

   BAKE(베이킹) 등 원하는 조리 작업에 해당하는 패드를 누르세요. 기본 온도는 350℉입니다.



2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 375℉)를 입력하세요.



3. **COOKING TIME(조리 시간)** 패드를 누르세요.



4. 숫자 패드를 사용하여 원하는 조리 시간(예: 45분)을 입력하세요.

   1분에서 9시간 99분까지 원하는 조리 시간을 설정할 수 있습니다.



5. **SET/START(설정/시간)** 패드를 눌러 조리 작업을 시작하세요.

   오븐 온도 설정이 150℉가 될 때부터 온도 표시부가 바뀌기 시작합니다.

   오븐은 설정된 시간이 경과할 때까지 조리를 계속하고, 보온 기능이 설정되지 않은 경우 자동으로 꺼집니다. (자세한 내용은 35 페이지 보온 기능 단원을 참조하세요.)



6. 언제든지 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 눌러 시간 설정 조리를 취소할 수 있습니다.

조리법에 따라 예열이 필요한 경우, 예열을 마친 후 오븐에 음식물을 넣으세요. 케이크, 쿠키, 페이스트리, 빵 등을 구울 때는 예열 기능을 사용해야 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다. 오븐이 적정한 온도에 도달하면 긴 신호음이 여섯 번 울립니다.

주의

시간 설정 조리 또는 **예약 조리** 기능을 사용할 때는 주의하세요. 보존 처리된 육류나 냉동 육류, 대부분의 과일과 야채를 조리할 때 이러한 기능을 사용할 수 있지만, 우유나 달걀, 생선, 육류, 가금류와 같이 쉽게 상할 수 있는 음식은 조리 전까지 냉장고에 넣어둬야 합니다. 냉장해둔 경우에도 조리를 시작하기 전에 1시간 이상 오븐에 두지 마세요. 조리가 끝난 후에도 바로 꺼내야 합니다. 상한 음식을 먹으면 식중독에 걸릴 수 있습니다.

예약 조리

예약 조리에서는 오븐 타이머를 통해 사용자가 미리 선택한 시간에 오븐이 켜지고 꺼집니다.

- 예약 조리 기능은 다른 조리 작업(베이킹, 컨벡션 베이킹 또는 컨벡션 로스팅)과 함께만 사용할 수 있습니다.
- 다른 조리 작업을 설정하기 전에 오븐에서 예약 조리를 설정할 수 있습니다.
- 현재 시간으로 시계를 설정해야 합니다.

오븐에서 예약 조리를 설정하는 방법

1. 오븐 선반을 놓고 오븐에 음식물을 넣으세요.
2. 설정을 입력하세요.

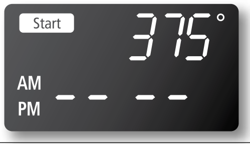
   BAKE(베이킹) 등 원하는 조리 작업에 해당하는 패드를 누르세요.
   기본 온도는 350℉입니다.
3. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 375℉)를 입력하세요.
4. **COOKING TIME(조리 시간)** 패드를 누르세요.
5. 숫자 패드를 사용하여 원하는 조리 시간(예: 45분)을 입력하세요.

   1분에서 9시간 99분까지 원하는 조리 시간을 설정할 수 있습니다.



6. **DELAY START(예약 시작)** 패드를 누르세요.

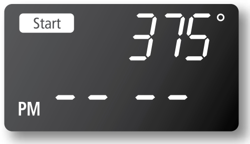
   24시간 표시 모드에서는 "AM(오전), PM(오후)"이 표시되지 않습니다.



7. AM(오전) 또는 PM(오후)을 선택하세요.

   AM(오전)을 선택하려면 **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)** 패드를 한 번, PM(오후)을 선택하려면 두 번 누르세요.

   24시간 표시 모드에서는 이 단계를 건너 뜁니다.



8. 숫자 패드를 사용하여 오븐을 켤 시간(예: 4:30)을 입력하세요.



9. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.

   설정된 시간에 짧은 신호음이 울리고, 베이킹이 시작됩니다.
   오븐이 적정한 온도에 도달하면 긴 신호음이 여섯 번 울립니다.

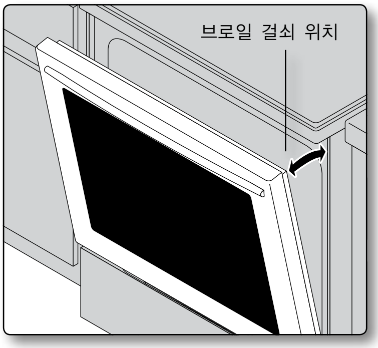




조리법에 따라 예열이 필요한 경우, 예열을 마친 후 오븐에 음식물을 넣으세요. 케이크, 쿠키, 페이스트리, 빵 등을 구울 때는 예열 기능을 사용해야 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다. 오븐이 적정한 온도에 도달하면 긴 신호음이 여섯 번 울립니다.

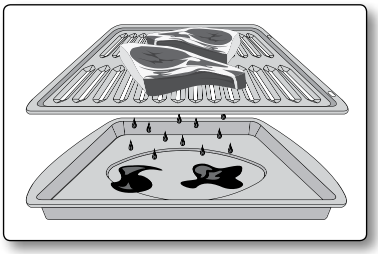
브로일링

브로일 걸쇠 위치



브로일 걸쇠 위치까지 문을 여세요. 문은 계속 열려 있지만 오븐 내 온도는 적정한 수준으로 유지됩니다.

브로일 용기 사용하기



브로일 용기와 구이판은 기름이 아래쪽으로 빠지도록 하여 브로일러의 높은 열이 기름에 닿지 않도록 합니다.

- 브로일 용기를 구이판 없이 사용하지 **마세요**.
- 구이판을 호일로 덮지 **마세요**. 기름이 호일 밖으로 새어 나와 화재가 발생할 수 있습니다.

주의

오븐에 불이 붙으면 오븐 문을 닫고 오븐을 끄세요. 불이 꺼지지 않으면 베이킹 소다를 뿌리거나 포말 소화기를 사용하세요. 물이나 밀가루를 붓지 마세요. 밀가루가 불꽃에 닿으면 폭발을 일으킬 수 있으며, 물은 기름으로 인한 화재를 더 번지게 하여 부상을 초래할 수 있습니다.

오븐에서 브로일링을 설정하는 방법

1. 원하는 브로일링 설정을 선택하세요.

   HI(최대)로 설정하려면 **BROIL(브로일링)** 패드를 한 번, LO(최저)로 설정하려면 두 번 누르세요.

   가금류나 두껍게 자른 육류 같은 음식물을 타지 않게 구석구석 조리하려면 LO(최저)를 사용하세요.



2. 브로일링 기능을 시작하세요.

   SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요.

   먼저 음식물의 한쪽 면을 구운 다음 뒤집어서 반대쪽 면을 조리하세요.



3. 조리가 끝나거나 브로일링을 취소하려면 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.

브로일링 권장사항

브로일링 시간은 크기, 중량, 두께, 시작 온도, 원하는 익힘 정도에 따라 다릅니다.
아래 나온 안내는 냉장고 온도의 육류를 기준으로 하고 있습니다.

음식	수량 또는 두께	선반 위치	한쪽 면 조리 시간 (분)	반대쪽 면 조리 시간 (분)	설명
다진 쇠고기 웰던	1 lb(패티 4장) 두께 $\frac{1}{2}$~$\frac{3}{4}$인치	7	8–10	4–6	간격을 균일하게 유지하세요. 한 번에 최대 8장의 패티를 구울 수 있습니다.
쇠고기 스테이크 레어 미디움 웰던 레어 미디움 웰던	두께 1인치 1~1$\frac{1}{2}$ lbs 1두께 $\frac{1}{2}$인치 2~2$\frac{1}{2}$ lbs	7 7 7 6 6 6	8 10 12 14 16 19	3–5 4–6 5–7 7–9 8–11 11–13	두께가 1인치 미만인 스테이크. 표면보다 안쪽이 먼저 조리됩니다. 용기에서 살짝 튀기는 것이 좋습니다. 얇게 다지세요.
닭	1마리를 2~2$\frac{1}{2}$ lbs로 자름, 세로로 자름 양쪽 가슴살	4 5	23–28 13–18	13–18 5–10	표면 아랫 부분부터 굽습니다.
바닷가재 꼬리	2~4 각각 10~12 oz	4	14–18	뒤집지 마세요.	가재 등을 뚫어 자르세요. 양쪽을 잡고 벌리세요. 굽기 전에 한 번, 굽는 도중에 한 번, 녹인 버터를 솔로 바르세요.
생선 휠레	두께 $\frac{1}{4}$~$\frac{1}{2}$인치	6	5–9	3–4	살짝 잡아 뒤집으세요. 조리 전과 조리 중에 필요에 따라 레몬 버터를 솔로 바르세요.
햄 조각 (반조리)	두께 $\frac{1}{2}$인치	6	5–7	3–5	두께 1$\frac{1}{2}$인치짜리 햄이나 집에서 가공한 햄은 한쪽 면당 5~10분으로 늘리세요.
폭찹 웰던	2개(두께 $\frac{1}{2}$인치) 2개(두께 1인치) 약 1 lb	6 5	7 9–10	6–8 7–9	얇게 다지세요.
램찹 미디움 웰던 미디움 웰던	2개(두께 1인치) 약 10~12 oz 2개 (두께 1$\frac{1}{2}$ 인치) 약 1 lb	6 6 6 6	6 8 11 13	4–6 7–9 9 9–11	얇게 다지세요.
연어 스테이크	2개(두께 1인치) 4개(두께 1인치) 약 1 lb	6 6	8 9	3–4 4–6	용기에 기름을 두르세요. 스테이크에 녹인 버터를 솔로 바르세요.

맞춤 조리 기능 사용하기

맞춤 조리 기능을 사용하여 다른 조리법 설정을 세 개까지 기록할 수 있습니다. 이 기능은 베이킹, 컨벡션 베이킹 또는 컨벡션 로스팅에 사용할 수 있습니다. 예약 시작 기능을 비롯한 다른 기능에서는 작동하지 않습니다.

조리법 설정을 기록하는 방법

1. BAKE(베이킹) 등 저장할 조리 작업에 해당하는 패드를 누르세요. 기본 온도는 350℉입니다.

2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 375℉)를 입력하세요.



3. 설정을 저장할 번호에 해당하는 횟수만큼 **CUSTOM COOK(맞춤 조리)** 패드를 누르세요. 예를 들어, 조리법 설정 2는 **CUSTOM COOK(맞춤 조리)** 패드를 두 번 누르세요.

   조리법 설정을 1, 2, 3에 저장할 수 있습니다.





4. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.



설정을 불러오는 방법

1. 조리법 설정을 저장할 번호에 해당하는 횟수만큼 **CUSTOM COOK(맞춤 조리)** 패드를 누르세요. 예를 들어, 조리법 설정 2는 **CUSTOM COOK(맞춤 조리)** 패드를 두 번 누르세요.

   조리법 설정을 1, 2, 3에 저장할 수 있습니다.





2. 저장된 조리를 시작하세요.

   SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요.



발효

발효 기능은 효모 발효 식품을 숙성시키는 데 알맞도록 온도를 따뜻하게 유지합니다.

오븐에서 발효를 설정하는 방법

1. 발효 모드를 시작하세요.

   PROOF(발효) 패드를 누르세요.



2. 발효 기능을 시작하세요.

   SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요.

   발효 기능은 발효 과정에 맞게 최적 온도를 자동으로 설정하므로 온도를 조절할 필요가 없습니다.



3. 발효 기능을 끄려면 언제든지 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.

- 오븐 온도가 100℉ 이상일 때 **PROOF(발효)** 패드를 누르면 표시부에 **Hot(고온)**이 나타납니다. 이러한 기능은 오븐이 차가운 상태에서 시작될 때 최상의 효과를 내므로 오븐이 냉각되고 표시부에서 Hot(고온)이 사라질 때까지 기다리는 것이 좋습니다.
- 오븐 온도가 낮아져 발효 시간이 길어지지 않게 하려면 필요 이상으로 오븐 문을 자주 열지 마세요.
- 빵을 만들 때는 필요 이상으로 발효되지 않게 미리미리 확인하세요.
- 음식물을 데우거나 보온하는 용도로는 발효 모드를 사용하지 마세요. 발효 오븐 온도는 적정한 온도로 음식물을 보관할 수 있을 만큼 높지 않습니다. 보온 기능을 사용하세요(다음 페이지 참조).
- 최상의 효과를 내려면 천이나 랩으로 반죽을 덮으세요. 오븐 팬 작동으로 인해 벗겨지지 않도록 랩을 길게 잘라 용기 아래에 고정해야 할 수도 있습니다.

보온 기능 사용하기

보온 기능은 오븐 온도를 170°F로 유지합니다. 차가운 음식물을 데우기 위한 용도로는 이 기능을 사용하지 말아야 합니다. 보온 기능은 조리가 끝난 후 음식을 차리기까지 최대 3시간 동안 조리물을 따뜻한 상태로 유지합니다.

3시간 후에는 오븐이 자동으로 꺼집니다. 다른 조리 작업 없이 이 기능을 사용할 수도 있으며, 시간 설정 또는 예약 조리 후에 작동하도록 설정할 수도 있습니다.

보온 기능을 사용하는 방법

1. **KEEP WARM(보온)** 패드를 누르세요.



2. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.
3. 이 기능을 끄려면 언제든지 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.



시간 설정 조리 후 오븐에서 보온 모드 작동을 활성화하는 방법

1. 베이킹과 같은 조리 중에 **KEEP WARM(보온)** 패드를 누르세요.

   그러면 조리 과정이 끝난 후 자동으로 보온 모드가 작동하도록 오븐이 프로그래밍됩니다.
2. 이 기능을 끄려면 언제든지 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.



오븐 조명 켜기 및 끄기

- 문이 열리면 오븐 조명이 자동으로 켜집니다.
- 문이 닫히면 오븐 조명이 자동으로 꺼집니다.
- OVEN LIGHT(오븐 조명) 패드를 눌러 수동으로 오븐 표시등을 켜고 끌 수 있습니다.
- 셀프 청소 주기 동안에는 오븐 조명이 켜지지 않습니다.

기타 기능

12시간 절전

이 기능을 사용하면 오븐을 작동 중이었음을 깜박하고 끄지 않은 경우, 12시간(베이킹 기능 작동 중) 또는 3시간(브로일링 기능 작동 중) 후에 자동으로 오븐이 꺼집니다.

12시간 절전 기능을 켜거나 끄는 방법

1. **COOKING TIME(조리 시간)**을 누른 상태에서 3초 동안 **0** 숫자 패드를 누르세요.

   표시부에 **12 Hr**(12시간 후 꺼짐) 또는 **-- Hr**(끄지 않음)이 나타납니다.

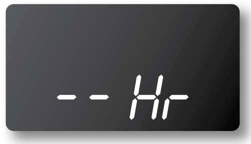
   기본 설정은 12 Hr입니다.



2. 숫자 패드 **0**을 눌러 OFF(꺼짐) 또는 ON(켜짐)을 선택하세요.

   0 숫자 패드를 누르면 12 Hr과 -- Hr 사이에서 모드가 전환됩니다.

3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.



화씨 또는 섭씨 온도 선택

오븐 조작은 화씨 또는 섭씨로 온도를 표시하도록 프로그래밍되어 있습니다. 출고 시에는 화씨로 표시되도록 미리 설정되어 있습니다.

온도 표시를 화씨에서 섭씨로 또는 섭씨에서 화씨로 변경하는 방법

1. **BROIL(브로일링)**을 누른 상태에서 숫자 패드 **0**을 3초 동안 누르세요.

   표시부에 **F**(화씨) 또는 **C**(섭씨)가 나타납니다.

   기본 설정은 F입니다.



2. 숫자 패드 **0**을 눌러 F 또는 C를 선택하세요.

   숫자 패드 **0**을 누르면 표시부가 F와 C 사이에서 전환됩니다.

3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.



컨벡션 자동 변환 기능

컨벡션 베이킹을 사용하면 컨벡션 자동 변환 기능에 따라, 입력된 일정한 베이킹 온도가 컨벡션 베이킹 온도로 자동 변환됩니다.

이 기능을 설정하면 표시부에 실제로 변환(낮게 조절)된 온도가 나타납니다. 예를 들어, 일정한 조리 온도로 350℉를 입력하고 Set/Start(설정/시작) 패드를 누르면 표시부에는 변환된 온도인 325℉가 나타납니다.

자동 변환 기능을 해제하거나 설정하는 방법

1. **CONV. BAKE(컨벡션 베이킹)**를 누른 상태에서 숫자 패드 **0**을 3초 동안 누르세요.

   표시부에 **Con On(변환 켜짐)**(설정) 또는 **Con OFF(변환 꺼짐)**(해제)가 나타납니다.

   기본 설정은 Con On(변환 켜짐)입니다.



2. 숫자 패드 **0**을 눌러 Con On(변환 켜짐) 또는 Con OFF(변환 꺼짐)를 선택하세요.

   숫자 패드 **0**을 누르면 Con On(변환 켜짐)과 Con OFF(변환 꺼짐) 사이에서 모드가 전환됩니다.



3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.

자동 온도 조절 장치 조정

출고 시 오븐 온도는 미리 설정되어 있습니다. 오븐을 처음 사용할 때는 권장 조리 시간과 온도를 따라야 합니다. 이후에 오븐이 너무 뜨겁거나 너무 차가운 것 같으면 오븐 온도를 조절할 수 있습니다. 조절하기 전에 권장 온도보다 높거나 낮은 온도 설정을 사용하여 조리를 테스트해 보세요. 베이킹 결과를 보며 온도를 얼마나 조절해야 하는지 결정할 수 있습니다.

오븐 온도는 ±35℉(±19° C)씩 조절할 수 있습니다.

오븐 온도를 조절하는 방법

1. **BAKE(베이킹)**를 누른 상태에서 숫자 패드 **0**을 3초 동안 누르세요.

   표시부에 **AdJ 0(조절 0)**이 나타납니다.



2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 조절 온도(예: 20℉)를 입력하세요.

   BAKE(베이킹) 패드를 눌러 출고 시 설정보다 낮게 온도를 조절할 수 있습니다.



3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.

이와 같이 조절해도 브로일링 또는 셀프 청소 온도에는 영향을 끼치지 않습니다. 정전 후에도 조절된 온도가 메모리에 보관됩니다.

소리 켜기/끄기

이 기능을 사용하여 오븐 조작부가 무음으로 작동하도록 설정할 수 있습니다.

소리를 켜거나 끄는 방법

1. **Oven Light(오븐 조명)**를 누른 상태에서 숫자 패드 **0**을 3초 동안 누르세요.

   표시부에 **Snd On(소리 켜짐)** 또는 **Snd OFF(소리 꺼짐)**가 나타납니다.

   기본 설정은 Snd On(소리 켜짐)입니다.



2. 숫자 패드 **0**을 눌러 OFF(꺼짐) 또는 ON(켜짐)을 선택하세요.

   숫자 패드 **0**을 누르면 Snd On(소리 켜짐)과 Snd OFF(소리 꺼짐) 사이에서 모드가 전환됩니다.

3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.



조작부 잠금 풀기

이 기능을 사용하면 터치 패드의 버튼이 잘못 작동되지 않도록 버튼을 잠글 수 있습니다.

조작부 잠금 기능을 설정하는 방법

1. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 3초 동안 누르세요.

   표시부에 현재 시간과 함께 Loc(잠금) 및 잠금 아이콘이 계속 켜져 있게 됩니다.

   조작부 잠금을 설정하기 전에 모든 기능을 취소해야 합니다.

   이 기능은 400℉ 미만에서 사용할 수 있습니다.



조작부 잠금을 푸는 방법

1. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 3초 동안 누르세요.

   Loc(잠금) 및 **잠금 아이콘**이 표시부에서 사라집니다.



안식일 설정

(유대교 안식일 및 절기에 사용)

안식일 기능은 베이킹 모드와 함께만 사용할 수 있습니다. 안식일 기능을 설정한 후 오븐 온도를 높이거나 낮출 수 있습니다. (오븐 온도 조절 기능은 유대교 절기 중에만 사용해야 합니다.) 단, 표시부의 온도는 변경되지 않으며 설정을 변경할 때 소리가 울리지 않습니다. 안식일 기능을 설정한 상태에서 베이킹에 맞게 오븐을 제대로 설정하면, 사용자가 취소하기 전까지 오븐 상태가 계속 유지됩니다. 이 설정은 출고 시 미리 설정된 12시간 절전 기능보다 우선 적용됩니다. 안식일 기능을 사용하는 동안 오븐 조명이 필요하면 안식일 기능을 설정하기 전에 **OVEN LIGHT(오븐 조명)** 패드를 누르세요. 오븐 조명을 켠 상태에서 안식일 기능을 설정하면, 사용자가 안식일 기능을 끄기 전까지 오븐 조명이 계속 켜져 있게 됩니다. 오븐 조명을 꺼야 하는 경우에는 안식일 기능을 설정하기 전에 오븐 조명을 끄세요.

안식일 기능을 사용하는 방법

1. **BAKE(베이킹)** 패드를 누르세요.

   기본 온도는 350℉입니다.

2. 숫자 패드를 사용하여 원하는 온도(예: 375℉)를 입력하세요.
3. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.

   오븐 온도 설정이 150℉가 될 때부터 온도 표시부가 바뀌기 시작합니다.







4. **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)**을 누른 상태에서 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 패드를 3초 동안 누르세요.

   표시부에 **SAb(안식일)**가 나타납니다.

   표시부에 SAb(안식일)가 나타나면, 오븐 조작부에서 더 이상 신호음이 울리거나 추가 변경 사항이 표시되지 않습니다.

   베이킹을 시작한 후 오븐 온도를 변경할 수 있습니다. 안식일 기능을 설정한 후에는 오븐 조작부에서 더 이상 신호음이 울리거나 추가 변경 사항이 표시되지 않습니다.



5. 언제든지 **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 눌러 오븐을 끌 수 있습니다. 이 때는 오븐만 꺼집니다. 안식일 기능을 해제하려면 **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)**을 누른 상태에서 **KITCHEN TIMER ON/OFF(주방용 타이머 켜짐/꺼짐)** 3초 동안 패드를 누르세요. 그러면 표시부에서 Sab(안식일)가 사라집니다.

★ 안식일 기능을 사용할 때는 BAKE(베이킹)를 제외한 다른 프로그램 기능을 사용하지 않는 것이 좋습니다. 안식일 기능을 설정할 때는 **숫자, BAKE(베이킹), SET/START(설정/시작) 및 CLEAR/OFF(해제/꺼짐) 패드**만 제대로 작동합니다. 안식일 기능을 설정한 후에는 **다른 모든 키패드**를 사용하지 않아야 합니다.

제품 관리하기

셀프 청소

오븐 셀프 청소는 고온(조리 온도 이상)으로 기름때와 찌꺼기를 완전히 태워 없애거나 살짝 적신 천으로 닦아 낼 수 있을 정도로 미세한 분말의 재로 만듭니다.

주의

- 셀프 청소 주기 동안에는 레인지 표면이 만질 수 없을 정도로 매우 뜨거워질 수 있습니다. 어린이가 제품 근처에 가지 **못하게** 하세요.
- 레인지 셀프 청소 주기 동안 배출되는 증기에 매우 민감한 관상조도 있습니다. 통풍이 잘 되는 다른 공간으로 관상조를 옮겨 주세요.
- 오븐 내부 측면, 선반, 바닥 또는 기타 레인지 구성품에 알루미늄 호일을 깔지 **마세요**. 열이 제대로 분배되지 않아 베이킹이 잘 되지 않고 오븐 내부가 영구적으로 손상될 수 있습니다. (알루미늄 호일이 오븐 내부 표면에 용해됩니다.)
- 오븐 문을 강제로 열지 **마세요**. 자동 문 잠금 시스템이 손상될 수 있습니다. 셀프 청소 주기가 끝난 후 오븐 문을 열 때 주의하세요. 문을 열 때 열풍이나 스팀이 빠져 나갈 수 있도록 오븐 문을 살짝 열어 두세요. 오븐은 여전히 **매우 뜨거울 수 있습니다**.

셀프 청소 주기를 시작하기 전에

그림 1

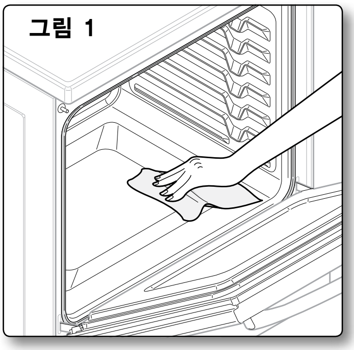
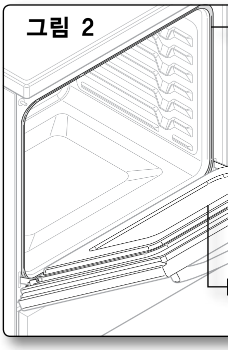


그림 2



- 셀프 청소 주기 동안에는 창문을 열거나 환풍기 또는 통풍 후드를 사용하여 주방을 환기하는 것이 좋습니다.
- 석쇠 선반, 브로일 용기, 브로일 용기 구이판, 모든 조리기구와 알루미늄 호일을 오븐에서 꺼내세요.
- 오븐 바닥에서 부스러기를 닦아 내세요. (그림 1)
- 은색 오븐 선반은 셀프 청소가 가능하지만 어둡게 변색되며 광택이 없어집니다. 또한 선반을 밀어 넣고 빼기가 어려워집니다.
- 레인지의 앞쪽 틀과 문 개스킷 바깥쪽의 찌꺼기는 직접 청소해야 합니다. 이러한 부분은 따뜻한 비눗물을 적신 강모 수세미나 부드러운 스크럽 같은 세척 용품으로 닦으세요. 그런 다음 깨끗한 물로 잘 헹궈 건조하세요.
- 개스킷을 청소하지 마세요. 오븐 문 개스킷의 섬유 유리 재질은 쉽게 마모됩니다. 개스킷을 온전하게 유지하려면 이 사항을 반드시 지켜야 합니다. 닳아 해지거나 마모되면 교체하세요. (그림 2)
- 오븐 조명 전구 덮개를 닫고 오븐 조명을 끄세요.

오븐에서 셀프 청소를 설정하는 방법

1. 셀프 청소 작업 시간(예: 3시간)을 선택하세요.

청소 시간을 3시간으로 선택하려면 **SELF CLEAN(셀프 청소)** 패드를 한 번, 4시간으로 선택하려면 두 번, 2시간으로 선택하려면 세 번 누르세요.

기본 설정은 3시간입니다.



2. 셀프 청소 주기를 시작하세요.

SET/START(설정/시작) 패드를 누르세요. 모터로 움직이는 문 잠금이 자동으로 작동합니다.



- 조작부 잠금 기능이 설정되어 있거나 오븐 온도가 너무 뜨거우면 셀프 청소 주기를 시작할 수 없습니다.
- 오븐 문이 자동으로 잠기고 표시부에 남은 청소 시간이 나타납니다. 온도가 낮아져 안전하게 냉각될 때까지는 오븐 문을 열 수 없습니다.
- 보온 센터나 보온 칸이 켜져 있을 때는 셀프 청소 기능이 작동하지 않습니다.

셀프 청소 시간을 예약하는 방법

1. **SELF CLEAN(셀프 청소)** 패드를 누르세요.
SELF CLEAN(셀프 청소) 패드를 눌러 원하는 셀프 청소 시간을 선택하세요.

2. **DELAY START(예약 시작)** 패드를 누르세요.

3. **CLOCK AM/PM(시계 오전/오후)** 및 숫자 패드를 사용하여 청소 주기를 시작할 시간을 입력하세요.

4. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.
표시부에 **Delay, Self clean(셀프 청소 예약)**과 잠금 아이콘이 나타납니다. 모터로 움직이는 문 잠금이 자동으로 작동합니다.

5. 설정된 시간에 셀프 청소 주기가 자동으로 켜집니다.

셀프 청소 기능을 끄는 방법

오븐에서 연기가 나면 셀프 청소 주기를 중지하거나 중단해야 합니다. (셀프 청소 주기가 끝나면 표시부에 End(종료)가 나타나고 신호음이 여섯 번 울립니다.)

1. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.

2. 1시간 정도 오븐이 냉각된 후 오븐 문을 열 수 있습니다.

셀프 청소 주기가 끝난 다음

- 오븐에 흰 재가 약간 남아 있을 수 있습니다. 오븐이 냉각된 후 살짝 적신 천으로 닦아 내세요. (흰 얼룩이 없어지지 않으면 비눗물을 묻힌 강모 수세미로 제거한 후 식초와 물을 혼합하여 구석구석 씻어 내세요.)
- 셀프 청소 주기가 끝났는데도 오븐이 더러우면 이 주기를 반복하세요.
- 오븐이 충분히 냉각되어 문 잠금이 풀릴 때까지 오븐에서 조리를 설정할 수 없습니다.

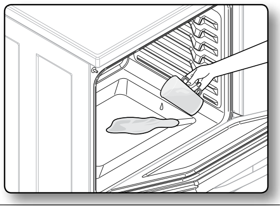
스팀 청소

오븐에서 스팀 청소를 설정하는 방법

스팀 청소를 사용하면 간단한 청소로 시간과 에너지를 절약할 수 있습니다. 부스러기와 기름때를 완전히 제거하려면 셀프 청소 기능을 사용하세요.

1. 오븐에서 부속품을 모두 꺼내세요.
2. 10oz(300ml) 가량의 물을 빈 오븐 바닥에 붓고 오븐 문을 닫으세요.

   증류수가 아닌 보통 물만 사용하세요.



3. **STEAM CLEAN(스팀 청소)** 패드를 누르세요.



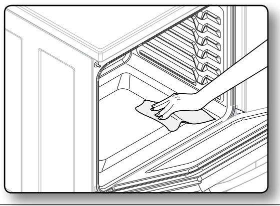
4. **SET/START(설정/시작)** 패드를 누르세요.

   작동이 끝나면 표시부가 깜박이고 신호음이 울립니다.



5. **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요.
6. 오븐 내부를 청소하세요.

   스팀 청소 주기가 끝나면 오븐 바닥에 물이 약간 남아 있게 됩니다. 스폰지나 부드러운 마른 천으로 남아 있는 물을 닦아 내세요.



스팀 청소를 작동할 때 최상의 효과를 내려면 물을 정확히 10oz만 사용하세요.

오븐 온도가 100℉ 이상일 때 **STEAM CLEAN(스팀 청소)** 패드를 누르면 표시부에 **Hot(고온)**이 나타납니다. 이러한 기능은 오븐이 차가운 상태에서 시작될 때 최상의 효과를 내므로 오븐이 냉각되고 표시부에서 Hot(고온)이 사라질 때까지 기다리는 것이 좋습니다.

스팀 청소 주기가 끝난 다음

- 스팀 청소 절차가 끝난 다음 문을 열 때 주의하세요. 바닥에 뜨거운 물이 남아 있습니다.
- 오븐 문을 열고 남아 있는 물을 스폰지로 닦아 내세요. 오랫동안 오븐에 물을 그대로 방치해두지 마세요. 오븐을 깨끗이 닦아 내고 부드러운 천으로 물기를 제거하세요. (오븐 문 패킹 씰 아래도 잊지 말고 닦으세요.)
- 오븐 내부는 세제를 적신 스폰지나 부드러운 브러시, 나일론 수세미로 닦으세요. 굳은 찌꺼기는 나일론 솔로 제거하세요. 석회 침전물은 식초를 적신 천으로 없앨 수 있습니다.
- 그래도 오븐이 더러우면, 오븐 냉각이 끝난 후 청소 절차를 반복하면 됩니다.
- 로스팅 후 남은 기름때와 같이 심한 찌꺼기에는 스팀 청소 기능을 작동하기 전에 세제를 묻혀 두는 것이 좋습니다.
- 청소 후에는 오븐 문을 15° 각도로 조금만 열어 두어 내부 에나멜 표면이 완전히 건조되도록 하세요.

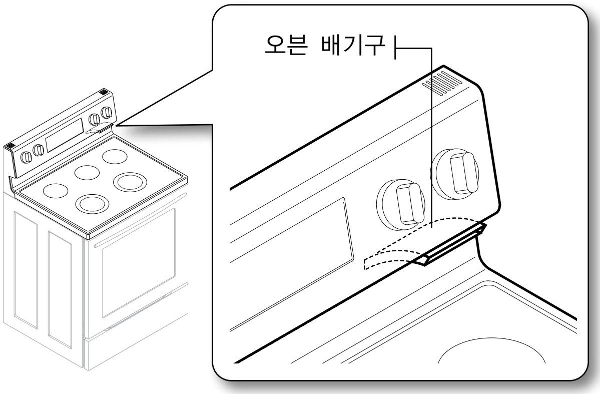
오븐 취급 및 청소

경고

- **레인지 구성품을 청소하기 전에 모든 조작부가 꺼져 있고 화구가 모두 차가운 상태인지 확인하세요.**
- **청소, 수리 또는 기타 이유로 레인지를 옮긴 경우 레인지를 제자리로 되돌릴 때는 쏠림 방지 장치가 제대로 다시 작동하는지 확인하세요. 이 예방 조치를 따르지 않으면 레인지가 앞쪽으로 쏠려 부상을 일으킬 수 있습니다.**



오븐 배기구



- 오븐 배기구는 오른쪽 뒷부분 화구 위에 있습니다.
- 이 부위는 오븐을 사용할 때 뜨거워집니다.
- 이는 스팀이 배기구로 배출되며 나타나는 정상적인 현상입니다.
- 배기구는 적절한 공기 순환에 중요한 요소입니다. 이 배기구를 막지 마세요.

도장된 부품 및 장식 트림 청소

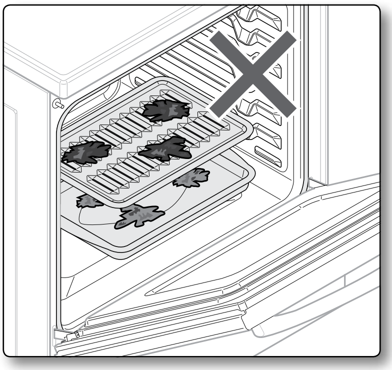
- 일상적인 청소에는 뜨거운 비눗물을 적신 천을 사용하세요.
- 제거하기 까다로운 찌꺼기와 찌든 기름때에는 액체 세제를 직접 바르고 30~60분 동안 그대로 두세요. 그런 다음 물에 적신 천으로 닦아 잘 말리세요. 이러한 표면에는 연마성 클리너를 사용하지 마세요. 제품이 긁힐 수 있습니다.

스테인리스 표면 청소

1. 스테인리스용 클리너 또는 광택제가 담긴 용기를 잘 흔드세요.
2. 소량의 스테인리스용 클리너 또는 광택제를 살짝 적신 천이나 키친타올에 바르세요.
3. 해당 스테인리스 부위를 문질러 닦으면서 좁은 스테인리스 표면을 청소하세요.
4. 깨끗하고 마른 키친타올이나 부드러운 천으로 물기를 닦아 내세요.
5. 필요에 따라 이 절차를 반복하세요.

- **강모 수세미를 사용하지 마세요. 표면이 긁힙니다.**
- 광유 성분의 스테인리스용 클리너를 사용하여 제품을 청소한 적이 있는 경우에는 스테인리스용 클리너 또는 광택제를 사용하기 전에 식기세척제와 물로 표면을 닦으세요.

브로일 용기 및 구이판 청소

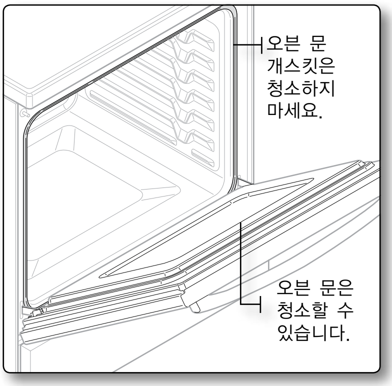


- **셀프 청소 주기 동안 오븐 안에 브로일 용기나 구이판을 둔 채로 청소하지 마세요.**
- 브로일링 후에는 오븐에서 브로일 용기를 꺼내세요. 용기에서 구이판도 치워야 합니다. 용기의 기름을 조심스럽게 적절한 용기에 쏟으세요.
- **브로일 용기와 구이판을 따뜻한 물에 담근 후 비누칠한 수세미로 닦고 헹구세요.**
- 용기에 비누칠을 하면 굳은 음식물 찌꺼기가 제거됩니다.
- 브로일 용기와 구이판은 모두 시중에 판매되는 오븐 클리너로 청소할 수 있으며 식기세척기에 넣어도 됩니다.
- **더러운 브로일 용기와 구이판은 레인지의 어떤 곳에도 보관하지 마세요.**

오븐 선반

- 셀프 청소 주기 동안 선반을 오븐에 남겨 두면 약간 파란색으로 변색되고 광택이 희미해집니다. 셀프 청소 주기가 끝나고 오븐이 냉각되면 선반 측면을 파라핀 종이 또는 소량의 석유를 적신 천으로 문질러 닦으세요. 그러면 선반을 보다 쉽게 선반꽂이에 끼울 수 있습니다.

오븐 문



- 비누와 물로 오븐 문 위쪽과 옆쪽, 앞쪽을 구석구석 청소한 후 잘 씻어 내세요. 오븐 문 바깥쪽 유리에는 유리 클리너를 사용해도 됩니다. 문을 물에 담그지 마세요. **물이나 유리 클리너를 분무하거나 문 배기구에 넣지 않도록 하세요.** 오븐 문 바깥쪽에 오븐 클리너나 세제 분말, 강한 연마성 세제를 사용하지 마세요.
- **오븐 문 개스킷을 청소하지 마세요.** 오븐 문 개스킷은 완벽한 밀폐의 필수 요소인 짜임식 재질로 구성되어 있습니다. 개스킷을 문질러 닦거나 손상시키거나 분리하지 않도록 주의하세요.

유리 쿡탑 취급 및 청소

일상적인 청소

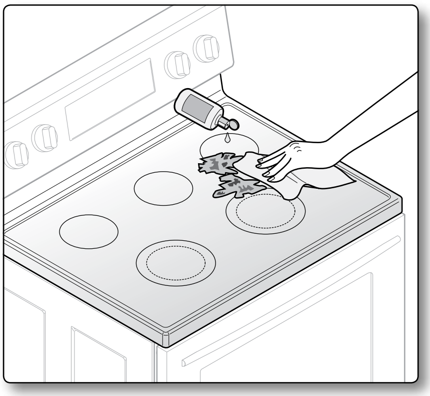
유리 쿡탑에는 세라믹 쿡탑 클리너 또는 이 제품과 함께 제공되는 클리너만 사용하세요. 다른 클리너는 효과가 없을 수 있습니다.

다음 절차에 따라 유리 쿡탑 표면을 관리하고 보호할 수 있습니다.

1. 쿡탑을 처음 사용하기 전에 먼저 세라믹 쿡탑 클리너 또는 함께 제공되는 클리너로 쿡탑을 청소하세요. 그러면 쿡탑이 보호되고 청소가 쉬워집니다.
2. 세라믹 쿡탑 클리너 또는 함께 제공되는 클리너를 매일 사용하면 쿡탑을 항상 새 것처럼 유지할 수 있습니다.
3. 클리너를 잘 흔들어 주세요. 쿡탑에 바로 클리너를 몇 방울 떨어뜨리세요.
4. 키친타올이나 세라믹 쿡탑용 클리닝 패드를 사용하여 쿡탑 표면 전체를 청소하세요.
5. 마른 천이나 키친타올로 세제 찌꺼기를 모두 제거하세요. 물로 헹구지 마세요.

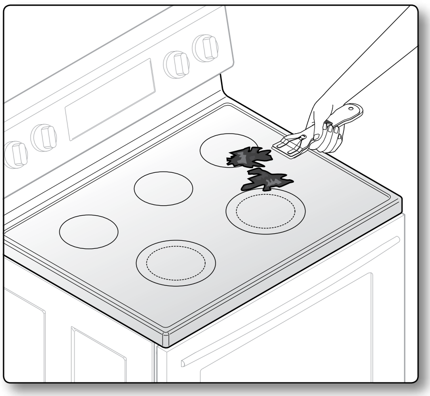
⚠ 경고 **유리 표면이 손상될** 수 있으므로 권장되는 것 외에 다른 스크럽 패드를 사용하지 마세요.

굳은 찌꺼기 제거



1. 쿡탑을 냉각시키세요.
2. 굳은 찌꺼기가 있는 전체 부위에 세라믹 쿡탑 클리너를 몇 방울 떨어뜨리세요.
3. 함께 제공되는 세라믹 쿡탑용 클리닝 패드를 사용하여 필요에 따라 압력을 가하면서 찌꺼기 부위를 문질러 닦으세요.
4. 그래도 찌꺼기가 남아 있으면 필요에 따라 위 절차를 반복하세요.
5. 쿡탑을 추가적으로 보호하려면 찌꺼기를 모두 제거한 후 세라믹 쿡탑 클리너와 키친타올을 사용하여 표면 전체에 광택을 내세요.

심한 굳은 찌꺼기 제거



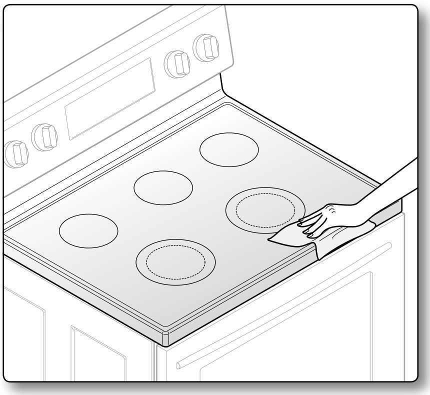
1. 쿡탑을 냉각시키세요.
2. 외날 스크레이퍼를 유리 표면에 약 45° 각도로 대고 찌꺼기를 제거하세요. 압력을 가해야만 찌꺼기가 제거될 수도 있습니다.
3. 칼날 스크레이퍼로 긁어낸 후 굳은 찌꺼기가 있는 전체 부위에 쿡탑 클리너를 몇 방울 떨어뜨리세요. 함께 제공되는 클리닝 패드를 사용하여 남아 있는 찌꺼기를 제거하세요. (이때 패킹 씰은 긁어내지 마세요.)
4. 쿡탑을 추가적으로 보호하려면 찌꺼기를 모두 제거한 후 쿡탑 클리너와 키친타올을 사용하여 표면 전체에 광택을 내세요.

금속성 자국 및 긁힌 부분 제거

1. 냄비와 용기를 쿡탑에서 밀어 옮기지 않도록 주의하세요. 쿡탑 표면에 자국이 생깁니다. 세라믹 쿡탑 클리너 또는 함께 제공되는 클리너를 세라믹 쿡탑용 클리닝 패드에 묻혀 이러한 자국을 없앨 수 있습니다.
2. 알루미늄 또는 구리로 얇게 도장된 냄비가 완전히 졸아들면 도장으로 인해 쿡탑에 검정색 얼룩이 남을 수 있습니다. 이 얼룩은 즉시 제거해야 합니다. 그러지 않으면 영원히 제거하지 못할 수 있습니다.

⚠ 경고 쿡탑에 긁힌 자국이 생길 수 있으므로 용기 바닥이 거칠지 않은지 신중히 확인하세요.

쿡탑 패킹 씰 청소



유리 가장자리 둘레의 씰을 청소하려면 몇 분 동안 씰 위에 젖은 천을 올려 둔 후 비연마성 클리너로 깨끗이 닦으세요.

유리 표면을 영구적으로 손상시킬 수 있는 요소

- 설탕이 함유된 음식물(젤리, 퍼지, 사탕, 시럽 등)이 흘러 넘치거나 플라스틱이 용해되면 쿡탑 표면에 흠집이 생길 수 있습니다. 이는 보증에서 제외됩니다. 흘러 넘친 음식물은 뜨거운 상태에서 닦아 내야 합니다. 뜨거운 상태의 물질을 제거할 때는 특히 주의하세요. 다음 단원을 참조하세요.
- 스크레이퍼를 사용할 때는 스크레이퍼가 새 것이며 칼날이 무뎌지지 않았는지 확인하세요. 무디거나 날이 빠진 칼날은 사용하지 마세요.

설탕이 함유된 음식물 찌꺼기 및 용해된 플라스틱 청소

1. 화구를 모두 끄고 뜨거운 용기를 치우세요.
2. 조리용 장갑을 끼고 외날 스크레이퍼를 사용하여 차가운 쿡탑 표면으로 찌꺼기를 벗겨 내세요. 벗겨낸 찌꺼기를 키친타올로 닦아 내세요.
3. 그래도 남아 있는 찌꺼기가 있으면 쿡탑 표면이 냉각될 때까지 그대로 두세요.
4. 찌꺼기를 완전히 제거하기 전까지는 화구를 다시 사용하지 마세요.

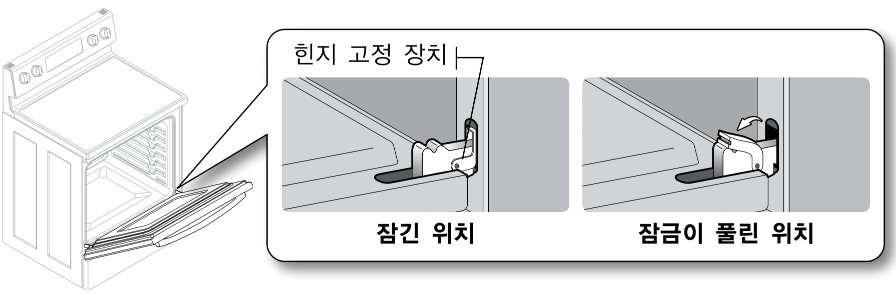
유리 표면에 이미 흠집이 생겼거나 표면이 패인 경우에는 쿡탑 유리를 교체해야 합니다. 이러한 경우에는 수리를 받으세요.

오븐 문 분리 및 장착하기

문을 분리하는 방법

> **주의**
> - 문은 매우 무겁습니다. 문을 분리하여 들어 올릴 때는 주의하세요. 손잡이를 잡고 문을 들어 올리지 마세요.
> - 문을 분리하기 전에 전원을 끄세요.

1. 문을 활짝 여세요.
2. 힌지 고정 장치를 문틀 방향으로 끌어 내려 잠금 풀림 위치로 옮기세요.



3. 문 양쪽 측면 위를 꽉 잡으세요.
4. 수직에서 약 5° 각도로 비스듬히 기울어지도록 문 분리 위치로 문을 닫으세요(그림 1).
5. 힌지 본체가 홈에서 빠질 때까지 문을 들어 올려 빼내세요(그림 2).

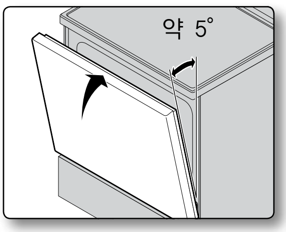


그림 1

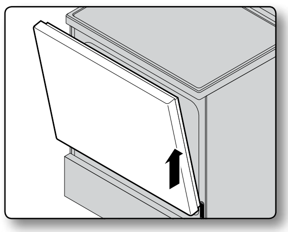
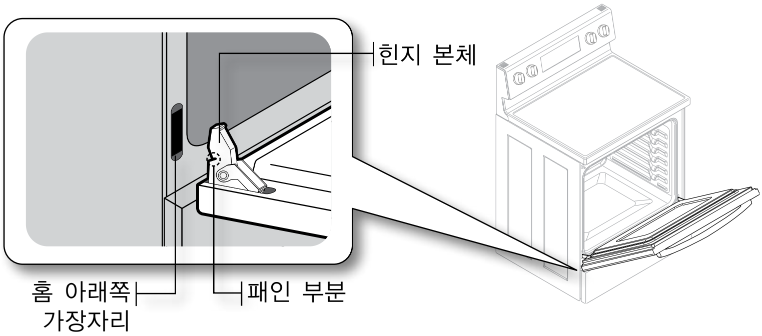


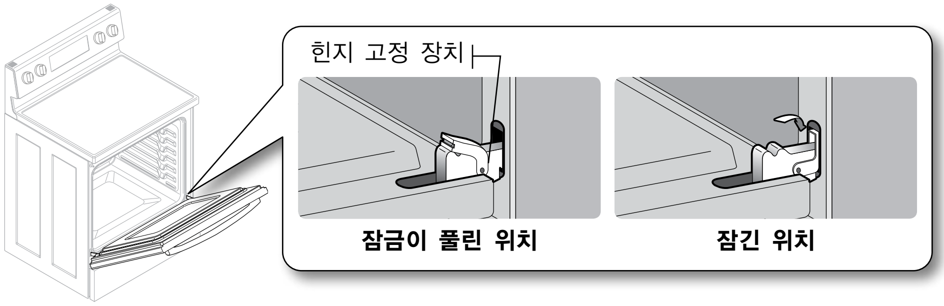
그림 2

문을 장착하는 방법

1. 문 양쪽 측면 위를 꽉 잡으세요.
2. 분리 위치와 동일한 각도로 문을 유지하여 힌지 본체의 패인 부분을 힌지 홈 아래쪽 가장자리에 밀어 넣으세요. 힌지 본체의 패인 부분이 홈 아래쪽에 완전히 삽입되어야 합니다.



3. 문을 활짝 여세요. 문이 활짝 열리지 않으면 패인 부분이 홈 아래쪽 가장자리에 제대로 삽입되지 않은 것입니다.
4. 힌지 고정 장치를 오븐 앞쪽 틀의 움푹한 곳으로 밀어 올려 고정 위치로 옮기세요.



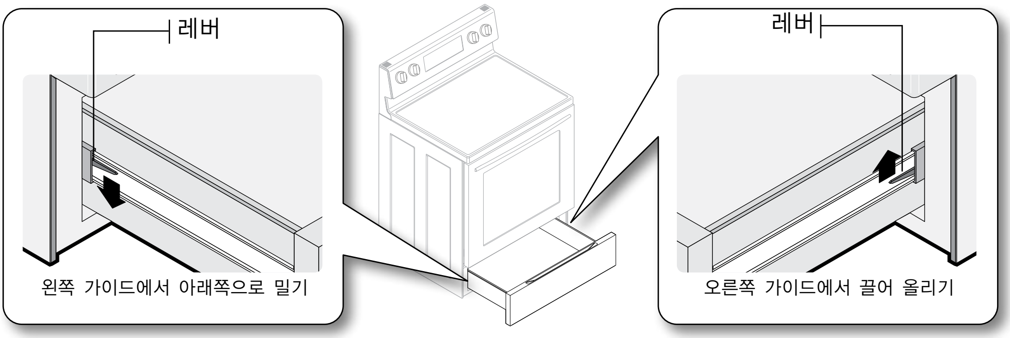
5. 오븐 문을 닫으세요.

보온 칸 분리 및 장착하기

> 주의: 보온 칸을 분리하기 전에 전원을 끄세요.

보온 칸을 분리하는 방법

1. 보온 칸을 완전히 열린 위치로 밀어 당기세요.
2. 보온 칸 양쪽에 글라이드 레버가 있습니다. 왼쪽 글라이드 레버를 아래로 내리고 오른쪽 글라이드 레버를 위로 올리세요.



3. 레인지에서 보온 칸을 빼내세요.

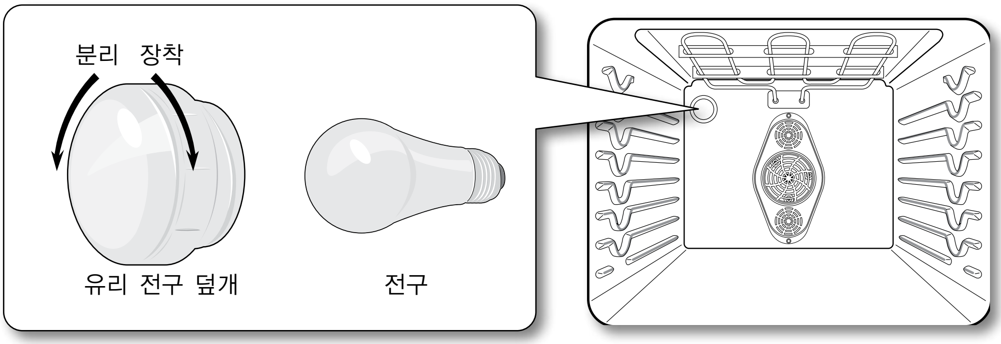
보온 칸을 장착하는 방법

1. 보온 칸 본체의 왼쪽 글라이드에 보온 칸을 끼우세요.
2. 베어링 글라이드를 섀시 글라이드 앞쪽으로 끌어 당기세요.
3. 보온 칸 양쪽의 글라이드를 레인지 글라이드 홈에 맞추세요.
4. 레버가 찰칵 소리와 함께 완전히 끼워질 때까지(약 2인치) 보온 칸을 레인지에 밀어 넣으세요. 베어링 글라이드가 제자리에 고정되도록 보온 칸을 다시 여세요. 레버에서 찰칵 소리가 들리지 않거나 베어링 글라이드가 고정되지 않은 것 같으면 보온 칸을 분리하고 1단계를 반복하세요. 이렇게 하면 베어링 글라이드의 손상 가능성이 최소화됩니다.

오븐 조명 교체하기

오븐 조명은 표준 40W 전구입니다. 오븐 문을 열 때 조명이 켜집니다. 오븐 문을 닫은 상태에서 조명을 켜거나 끄려면 **OVEN LIGHT(오븐 조명)** 패드를 누르세요. 셀프 청소 주기 동안에는 작동하지 않습니다.

1. 오븐과 전구가 차가운 상태인지 확인하세요.
2. 레인지의 플러그를 뽑거나 전원을 차단하세요.
3. 오븐 후면의 유리 전구 덮개를 시계 반대 방향으로 돌려 분리하세요.
4. 시계 반대 방향으로 전구를 돌려 소켓에서 분리하세요.



5. 조명 전구와 유리 전구 덮개를 시계 방향으로 돌려 끼우세요.
6. 레인지의 플러그를 꽂거나 전원을 다시 연결하세요.

> 주의
> 오븐 조명 전구를 교체하기 전에 주 퓨즈 또는 회로 차단기 패널에서 전원을 차단하세요.
> 오븐과 전구가 차가운 상태인지 확인하세요.

05 제품 관리하기

문제 해결

문제 해결

삼성전자는 전기레인지를 사용하는 동안 문제가 발생하지 않도록 하기 위해 최선의 노력을 다하고 있습니다. 예기치 않은 문제가 발생하는 경우에는 다음 표의 해결방법을 먼저 살펴보세요. 제안된 해결방법을 시도해도 문제가 해결되지 않으면 삼성전자 1-800-SAMSUNG(1-800-726-7864)에 문의해 주세요.

<table>
<tr><th>문제</th><th>가능한 원인</th><th>해결방법</th></tr>
<tr><td rowspan="3">레인지가 평평하지 않아요.</td><td>제품이 잘못 설치되었습니다.</td><td>• 오븐 선반을 오븐 가운데에 놓으세요. 오븐 선반에 수준기를 올려 놓고 오븐 선반이 평평해질 때까지 레인지 바닥에 있는 수평 조절 레그를 조정해 보세요.
• 바닥이 평평하고 단단하며 안정적이어서 레인지를 충분히 지탱할 수 있는지 확인하세요.</td></tr>
<tr><td>바닥이 휘었거나 경사져 있습니다.</td><td>• 목수를 찾아 바닥 문제를 해결하세요.</td></tr>
<tr><td>주방 캐비닛이 잘못 설치되어 레인지가 평평하지 않은 것처럼 보입니다.</td><td>• 캐비닛이 수평인지 확인하고 충분한 설치 공간을 마련하세요.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">수리를 위해 제품에 접근해야 하지만 이동이 쉽지 않아요.</td><td>주방 캐비닛이 수평이 아니며 제품에 너무 가깝게 설치되어 있습니다.</td><td>• 건축업자 또는 설치자에게 연락하여 제품에 접근할 수 있도록 하세요.</td></tr>
<tr><td>카펫 때문에 레인지를 움직이기가 어렵습니다.</td><td>• 카펫 위로 레인지를 들어 올릴 수 있도록 충분한 공간을 마련하세요.</td></tr>
<tr><td>오븐 조작부에서 신호음이 울리고 F 오류 코드가 표시돼요.</td><td>기능 오류 코드가 발생했습니다.<table><tr><th>코드</th><th>원인</th></tr><tr><td>-SE-</td><td>키 단락</td></tr><tr><td>E-27</td><td>오븐 센서 개방</td></tr><tr><td>E-28</td><td>오븐 센서 단락</td></tr><tr><td>E-08</td><td>오븐 가열 오류</td></tr><tr><td>E-0A</td><td>오븐 가열 초과</td></tr><tr><td>E-0E</td><td>문 잠금 오류</td></tr></table></td><td>• CLEAR/OFF(해제/꺼짐) 패드를 누르고 오븐을 다시 시작하세요. 문제가 지속되면 레인지의 모든 전원을 30초 이상 차단한 후 전원을 다시 연결하세요. 이 방법으로도 문제가 해결되지 않으면 서비스 센터에 연락하세요.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">화구가 완전히 끓는 온도로 유지되지 않거나 빨리 냉각되지 않아요.</td><td>부적절한 조리기구를 사용하고 있습니다.</td><td>• 평평하며 선택한 화구의 직경에 맞는 용기를 사용하세요.</td></tr>
<tr><td>일부 화구의 전력(전압)이 낮을 수 있습니다.</td><td>• 원하는 온도로 오를 때까지 용기에 뚜껑을 덮으세요.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">화구가 켜지지 않아요.</td><td>가정에서 사용하는 퓨즈가 끊어졌거나 회로 차단기가 작동되었을 수 있습니다.</td><td>• 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 다시 설정하세요.</td></tr>
<tr><td>쿡탑 조작부가 잘못 설정되었습니다.</td><td>• 사용하려는 화구에 해당하는 조작부를 제대로 설정했는지 확인하세요.</td></tr>
<tr><td>낮은 설정으로 변경하면 화구가 더 이상 빛나지 않습니다.</td><td colspan="2">정상적인 현상입니다. 화구는 여전히 켜져 있으며 뜨겁습니다.</td></tr>
</table>

문제	가능한 원인	해결방법
쿡탑에 변색 부위가 있어요.	흘러 넘친 음식물을 청소하지 않았습니다.	• 45페이지의 유리 쿡탑 취급 및 청소 단원을 참조하세요.
	이 모델에는 표면이 뜨거울 때 쿡탑이 연한 색상으로 바뀌는 기능이 있습니다.	• 정상적인 현상입니다. 표면이 뜨거울 때 변색된 것처럼 보일 수 있습니다. 이는 일시적인 현상이며 유리가 냉각되면 사라집니다.
화구가 자주 켜졌다 꺼져요.	정상적인 현상입니다.	• 화구는 온도 설정을 유지하기 위해 켜고 끄기를 반복합니다.
오븐이 켜지지 않아요.	레인지의 플러그를 전기 콘센트에 완전히 꽂지 않았습니다.	• 전기 플러그를 제대로 접지된 작동 중인 콘센트에 꽂았는지 확인하세요.
	가정에서 사용하는 퓨즈가 끊어졌거나 회로 차단기가 작동되었을 수 있습니다.	• 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 다시 설정하세요.
	오븐 조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 오븐 작동하기 장을 참조하세요.
	오븐이 너무 뜨겁습니다.	• 오븐을 냉각시키세요.
제품이 켜지지 않아요.	제품의 플러그를 전기 콘센트에 완전히 꽂지 않았거나, 가정에서 사용하는 퓨즈가 끊어졌거나, 회로 차단기가 작동되었을 수 있습니다.	• 전원 코드를 제대로 접지된 작동 중인 콘센트에 꽂았는지 확인하세요. 퓨즈와 회로 차단기를 확인하세요.
	서비스 배선이 불완전합니다.	• 서비스 센터에 연락하세요.
	정전이 되었어요.	• 집의 불이 켜지는지 확인하세요. 필요한 경우 현지 전기 회사에 연락하여 서비스를 받으세요.
오븐 조명이 켜지지 않아요.	조명 전구가 소켓에 제대로 고정되어 있지 않거나 결함이 있습니다.	• 전구를 소켓에 제대로 고정하거나 교체하세요.
	조명 작동 스위치가 손상되었습니다.	• 서비스 센터에 연락하세요.
브로일링 기능을 사용할 때 오븐에서 연기가 너무 많이 나요.	조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 오븐 조작부 설정에 관한 단원을 참조하세요. • 오븐 문이 브로일 걸쇠 위치로 열려 있는지 확인하세요.
	육류가 발열체에 너무 가깝게 올려져 있습니다.	• 선반의 위치를 조정하여 육류와 발열체의 간격을 적절히 유지하세요. 겉부분을 재빨리 구우려면 브로일링 발열체를 예열하세요.
	육류가 제대로 준비되지 않았습니다.	• 육류에서 여분의 기름을 제거하세요. 기름기가 없는 부위는 그대로 두고 끝이 말릴 수 있는 기름진 가장자리는 잘라내세요.
	브로일러 용기의 구이판이 뒤집혀 있어 기름기가 빠지지 않습니다.	• 갈빗대 모양이 위를 향하고 홈이 아래를 향하도록 구이판을 놓아 기름기가 용기로 떨어지게 하세요.
	오븐 표면에 기름때가 누적되었습니다.	• 브로일링 기능을 자주 사용하는 경우에는 정기적으로 청소를 해야 합니다.

문제	가능한 원인	해결방법
베이킹 또는 로스팅 조리가 잘 되지 않아요.	오븐 조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 오븐 작동하기 장을 참조하세요.
	오븐 선반 위치가 잘못되었거나 오븐 선반이 평평하지 않습니다.	• 23페이지의 오븐 선반 사용 단원을 참조하세요.
	부적절한 조리기구나 크기가 잘못된 조리기구를 사용하고 있습니다.	
	오븐 센서를 조절해야 합니다.	• 37페이지의 자동 온도 조절 장치 조정 단원을 참조하세요.
브로일링 조리가 잘 되지 않아요.	오븐 조작부가 잘못 설정되었습니다.	• **BROIL(브로일링)** 패드를 누르세요.
	선반 위치가 잘못되었습니다.	• 32페이지의 브로일링 권장사항을 참조하세요.
	조리기구가 브로일링에 부적합합니다.	• 적합한 조리기구를 사용하세요.
	브로일 용기와 구이판에 알루미늄 호일을 잘못 사용했고 권장대로 구멍을 뚫지 않았습니다.	• 31페이지의 브로일링 단원을 참조하세요.
	일부 화구의 전력(전압)이 낮을 수 있습니다.	• 10분 동안 브로일링 발열체를 예열하세요. • 32페이지의 브로일링 권장사항을 참조하세요.
오븐 온도가 너무 높거나 너무 낮아요.	오븐 센서를 조절해야 합니다.	• 37페이지의 자동 온도 조절 장치 조정 단원을 참조하세요.
쿡탑 표면에 긁힌 부분이나 마모가 생겼어요.	쿡탑 청소 방법이 잘못되었습니다.	• 긁힌 자국은 제거할 수 없습니다. 이처럼 작게 긁힌 부분은 청소를 통해 점점 눈에 띄지 않게 됩니다.
	바닥이 거친 조리기구를 쿡탑에서 사용했거나 조리기구와 쿡탑 표면 사이에 거친 입자(소금이나 모래 등)가 있습니다.	• 긁힘이 발생하지 않도록 하려면 권장되는 청소 절차를 따르세요. 사용 전에 조리기구 바닥이 깨끗한지 확인하고 바닥이 매끄러운 조리기구를 사용하세요.
	조리기구를 쿡탑 표면에서 밀어 옮겼습니다.	
갈색 줄 또는 작은 얼룩이 있어요.	끓어 넘친 음식물이 표면에서 조리되었습니다.	• 칼날 스크레이퍼를 사용하여 찌꺼기를 제거하세요. • 45페이지의 유리 쿡탑 취급 및 청소 단원을 참조하세요.
금속 광택에 변색 부위가 있어요.	물과 음식물에서 나온 광석 침전물이 쿡탑 표면에 남아 있습니다.	• 세라믹 유리 쿡탑 클리너를 사용하여 제거하세요. • 바닥이 깨끗하고 물기가 없는 조리기구를 사용하세요.
오븐의 셀프 청소가 작동하지 않아요.	오븐 온도가 너무 높아 셀프 청소 작업을 설정할 수 없습니다.	• 레인지가 냉각될 때까지 기다린 후 조작을 다시 설정하세요.
	오븐 조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 40페이지의 셀프 청소 단원을 참조하세요.
	오븐 잠금 기능이 설정되었거나 방사 화구가 켜져 있으면, 셀프 청소 주기를 시작할 수 없습니다.	
"딱딱" 또는 "틱틱" 소리가 나요.	조리 기능과 청소 기능을 사용 중일 때 금속을 가열하고 냉각하는 소리입니다.	• 정상적인 현상입니다.

문제	가능한 원인	해결방법
셀프 청소 주기 동안 연기가 너무 많이 나요.	오븐에 찌꺼기가 너무 많습니다.	• **CLEAR/OFF(해제/꺼짐)** 패드를 누르세요. 창문을 열어 주방의 연기를 내보내세요. 셀프 청소 주기가 취소될 때까지 기다리세요. 심한 찌꺼기를 닦아 낸 후 오븐에서 셀프 청소를 다시 설정하세요.
셀프 청소 주기 후 오븐 문이 열리지 않아요.	오븐이 너무 뜨겁습니다.	• 오븐을 냉각시키세요.
셀프 청소 주기 후 오븐이 깨끗하지 않아요.	오븐 조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 40페이지의 셀프 청소 단원을 참조하세요.
	오븐에 찌꺼기가 심하게 남아 있었습니다.	• 셀프 청소 주기를 시작하기 전에 심하게 흘러 넘친 음식물을 닦아 내세요. 찌든 때가 심한 오븐은 셀프 청소를 다시 작동하거나 오랫동안 작동해야 합니다.
배기구에서 스팀이 나와요.	컨벡션 기능을 사용할 때 오븐 배기구에서 스팀이 나오는 것은 정상적인 현상입니다.	• 정상적인 현상입니다.
	선반 수나 조리하는 음식물의 양이 많을수록 스팀이 많이 발생합니다.	
배기구에서 타는 냄새나 기름 냄새가 나요.	새 오븐에서 나타나는 정상적인 현상이며 곧 사라집니다.	• 청소를 빨리 끝내려면 셀프 청소 주기를 최소 설정인 3시간으로 맞추세요. • 40페이지의 셀프 청소 단원을 참조하세요.
냄새가 심해요.	오븐 내부의 절연체에서 나는 냄새는 오븐을 처음 몇 번 사용할 때 생기는 정상적인 현상입니다.	• 일시적인 현상입니다.
팬에서 소음이 나요.	컨벡션 팬이 자동으로 켜지고 꺼질 수 있습니다.	• 정상적인 현상입니다.
오븐 선반을 밀어 끼우기가 어려워요.	셀프 청소 주기 동안 광택이 있는 은색 선반을 청소했습니다.	• 키친타올에 소량의 식물성 기름을 묻혀 오븐 선반 가장자리를 닦으세요.
표시부가 켜지지 않아요.	가정에서 사용하는 퓨즈가 끊어졌거나 회로 차단기가 작동되었을 수 있습니다.	• 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 다시 설정하세요.
표시부가 깜박여요.	정전이 있었습니다.	• 시계를 다시 설정하세요.
보온 칸을 밀어 넣거나 꺼내기가 어려워요.	보온 칸이 잘못 배치되었습니다.	• 보온 칸을 완전히 꺼내서 방향을 모두 맞춰 다시 밀어 넣으세요. 48페이지를 참조하세요.
	보온 칸에 음식을 너무 가득 채웠거나 음식의 평형이 맞지 않습니다.	• 음식 양을 줄이세요. 보온 칸 음식을 다시 배치하세요.
보온 칸이 작동하지 않아요.	가정에서 사용하는 퓨즈가 끊어졌거나 회로 차단기가 작동되었을 수 있습니다.	• 퓨즈를 교체하거나 회로 차단기를 다시 설정하세요.
	조작부가 잘못 설정되었습니다.	• 18페이지의 보온 칸 사용하기 장을 참조하세요.
보온 칸에 물방울이 너무 많이 맺혀요.	보온 칸에 액체가 있습니다.	• 액체를 꺼내세요.
	음식물을 덮지 않았습니다.	• 뚜껑이나 알루미늄 호일로 음식물을 덮으세요.
	온도가 너무 높게 설정되었습니다.	• 낮은 설정으로 온도를 조절하세요.
보온 칸의 음식물이 완전히 말랐어요.	수분이 빠져 나가고 있습니다.	• 뚜껑이나 알루미늄 호일로 음식물을 덮으세요.
	보온 칸이 완전히 닫히지 않았습니다.	• 걸쇠가 맞물릴 때까지 보온 칸을 밀어 넣으세요.

보증

이 문서를 폐기하지 마세요. 사용 및 취급설명서의 보증 페이지를 대체합니다.

삼성 전기레인지

원 구매자에 대한 제한 보증

SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC.(이하 삼성)에서 공급 및 배포하며, 오리지널 상자에 넣어 원 구매 소비자에게 새 제품으로 배송한 이 삼성 브랜드 제품은 재료 및 공정 등 제조상 결함에 대한 다음 기간 동안의 제한 보증을 통해 삼성에서 보증합니다.

일(1) 년 부품 및 공임, 오(5) 년 유리 쿡탑 및 방사 화구 부품 보증

이 제한적인 추가 4년의 보증 기간 동안 서비스 센터 또는 방문 서비스를 이용할 수 있습니다.

이 제한 보증은 원 구매일부터 시작되며, 미국에서 구입하여 사용하는 제품만 유효합니다. 보증 서비스를 받으려는 구매자는 문제 확인과 서비스 절차를 삼성에 문의해야 합니다. 보증 서비스는 삼성 공식 서비스 센터에서만 실시할 수 있습니다. 요청에 따라, 날짜가 찍힌 판매 영수증을 구매의 증거로 삼성 또는 삼성 공식 서비스 센터에 제시해야 합니다. 삼성은 보증 기간 동안 무료로 가정 방문 서비스를 제공하며, 이 서비스는 인접한 미국 지역 내에서만 가능합니다. 모든 지역에서 가정 방문 서비스가 가능한 것은 아닙니다. 가정 방문 서비스를 받으려면 서비스 기사가 방해받지 않고 제품에 접근할 수 있어야 합니다. 서비스가 불가능한 상황이라면, 삼성은 공식 서비스 센터를 왕복하는 제품 운송편을 제공하는 방법을 선택할 수 있습니다.

위에 명시된 제한 보증 기간 동안 결함이 있는 것으로 판명된 경우, 삼성은 여기 명문화된 내용을 바탕으로 자체 재량에 따라 무료로, 새 부품 또는 제품이나 수리된 부품 또는 제품으로 이 제품을 수리 또는 교체해 드립니다. 교체된 모든 이전 부품과 제품은 삼성의 자산이 되며 삼성으로 반납해야 합니다. 교체된 새 부품 및 제품은 남은 원래 보증 기간이나 구십(90) 일 중, 긴 기간 동안 보증을 받을 수 있습니다.

이 제한 보증은 일반적이며 비상업적인 용도로 이 제품을 사용할 때 발생한 재료 및 공정 등 제조상 결함에 적용되며, 출고, 배송, 설치 중 발생한 손상, 원래 용도가 아닌 용도로의 적용 및 사용, 제품 또는 일련 번호 개조, 표면 손상 또는 외부 마감재, 사고, 오용, 부주의, 화재, 수해, 번개 또는 자연의 행위 영역, 삼성에서 공급하거나 승인하지 않았으며 이 제품을 손상하거나 서비스 결과에 영향을 미칠 수 있는 제품, 기기, 시스템, 유틸리티, 서비스, 부품, 소모품, 액세서리, 애플리케이션, 설치, 수리, 외부 배선, 연결부의 사용, 부적절한 전선 전압, 맥동, 서지 현상, 고객의 자체 조정 및 사용설명서에 적용되어 기술되어 있는 작동, 유지 관리 및 환경 지시사항 위반, 제품 제거 및 재설치, 유해물 침입, 과열 또는 과도한 조리 등으로 인해 발생한 손상에는 적용되지 않습니다. 부적절한 전류, 전압, 전원 공급장치, 전구, 가정용 퓨즈, 가정 배선, 안내를 받기 위한 전화 통화료, 잘못된 설치 수정 등으로 인해 발생한 문제는 이 제한 보증에 포함되지 않습니다. 또한 권장되는 클리너 및 패드 이외의 클리너 사용으로 인한 유리 쿡탑 손상, 사용 및 취급설명서의 지침에 따라 청소하지 않은 설탕류가 심하게 흘러 넘친 얼룩 또는 용해된 플라스틱으로 인한 유리 쿡탑 손상에도 적용되지 않습니다. 삼성은 이 제품이 어떠한 간섭과 오류도 없이 작동할 것이라고 보증하지 않습니다.

여기 진술한 사항을 제외하고, 이 제품에 대한 명시적 또는 묵시적 보증은 없으며, 삼성은 어떠한 상업성, 법규 위반, 특정 목적에 대한 적합성을 포함하되 이에 제한되지 않는 모든 묵시적인 보증도 거부합니다. 이 제품에 관해 다른 사람, 회사 또는 기업에서 제공한 어떠한 보증이나 보장도 삼성에 대해 구속력을 갖지 못합니다. 삼성은 매출이나 이익의 손실, 절약 또는 기타 혜택의 인지 실패, 제품의 사용, 오용, 사용 불능으로 인해 유발된 특수적, 부수적 또는 필연적인 모든 손상에 대해, 이러한 청구의 기반이 되는 법적 이론과 상관 없이, 삼성에서 이러한 손상의 가능성을 통지했다 하더라도 책임을 지지 않습니다. 또한 삼성에서 판매한 제품의 구입가보다 많은 금액으로 삼성에 대해, 증거 없이 손상이라 주장하는 모든 종류의 복구에 대해서도 어떠한 책임도 지지 않습니다. 전술한 부분 외에도, 구매자는 이 제품의 사용, 오용 또는 사용 불능으로 인해 발생하는 구매자와 구매자의 자산, 다른 사람과 이들의 자산에 대한 손실, 피해 또는 부상에 대한 모든 위험과 책임을 지는 것으로 합니다. 이 제한 보증은 이 제품의 원 구매자를 제외한 다른 누구에게도 확장 적용되지 않으며, 양도가 불가능하고, 원 구매자에게만 한정되는 배상을 진술하고 있습니다.

일부 주에서는 묵시적인 보증의 지속 기간에 대한 제한, 부수적 또는 필연적 손상에 대한 배제나 제한을 허용하지 않으므로, 위에 진술한 제한 또는 배제가 귀하에게 적용되지 않을 수 있습니다. 이 보증은 귀하에게 특정한 법적 권리를 부여하며, 주에 따라 또 다른 권리를 보유할 수도 있습니다.

보증 서비스를 받으려면 아래 연락처로 삼성에 문의해 주세요.

Samsung Electronics America, Inc.
105 Challenger Road, Ridgefield Park, NJ 07660-0511
1-800-SAMSUNG(726-7864) 및 www.samsung.com/us

질문이나 의견이 있으세요?

국가	전화	온라인 웹 사이트
미국	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/us
캐나다	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca

DG68-00199A-01